

# 日本料理 宙

# 霜月

# 夜のお献立

## 雅会席～旬～ 一万五千円

先付	すっぽん 雲子 茶碗蒸し 芽葱 生姜
御椀	松葉蟹真丈 蕪 鶯菜 柚子
造り	平目薄造り 鮫肝ポン酢 煽り烏賊の雲丹和え 鴨頭
葱	
凌ぎ	鮑といくらの飯蒸し
揚物	牡蠣の揚げ出し 九条葱
煮物	海老芋 菊菜 柚子
焼物	飛騨牛ロースの炭火焼き 栗 銀杏 山葵 酢橘醤油
酢の物	香箱蟹 菊花 揉み胡瓜
食事	穴子の釜炊き御飯
留椀	赤出し 香の物 三種
甘味	蕨餅 黒蜜 きな粉

## 華会席～美食～ 二万円

先付	すっぽん 河豚白子 茶碗蒸し 芽葱 生姜
御椀	松葉蟹真丈 蕪 鶯菜 柚子
造り	河豚薄造り 雲丹 鮫肝ポン酢
凌ぎ	唐墨蕎麦
揚物	三陸産鮑 銀杏
煮物	海老芋 菊菜 柚子
焼物	飛騨牛ヒレの炭火焼き 栗 銀杏 山葵 酢橘醤油
酢の物	香箱蟹 キャビア 菊花 揉み胡瓜
御飯	すっぽん雑炊 香の物 三種
甘味	蕨餅 黒蜜

## 馳走会席～旬采極～ 二万円

先付	河豚白子茶碗蒸し
御椀	松葉蟹真丈 蕪 軸連草 柚子
造り	河豚刺し 肝ポン酢 あしらい
凌ぎ	穴子寿司 はじかみ
揚物	河豚唐揚げ 酢橘 新銀杏
焼物	河豚焼き白子
焼物	松茸刺身
焼物	のど黒醤油焼
酢物	河豚ちり蒸し
御飯	河豚雑炊 香の物
甘味	ラフランスゼリー寄せ

※こちらのメニューは要予約となります。

## 黒毛和牛しゃぶしゃぶ会席 万五千元

先付	二品
造り	二種盛り合わせ
しゃぶしゃぶ	黒毛和牛(百五十グラム) 季節の野菜盛合せ
食事二品	牛肉と牛蒡の炊き込みご飯 一口五島うどん
甘味	蕨餅

## 追加

黒毛和牛	五十グラム	四千元
	百グラム	八千元
野菜一式	(二人前)	二千元

## 黒毛和牛すきやき会席 一万七千元

先付	二品
造り	二種盛り合わせ
すきやき	黒毛和牛(百五十グラム) 季節の野菜盛合せ
食事二品	しぐれ井 一口五島うどん
甘味	蕨餅

## 追加

黒毛和牛	五十グラム	四千元
	百グラム	八千元
野菜一式	(二人前)	二千元
玉子		百五十円