

日本料理

大晦日特別会席“小倉”

お一人様 ¥15,000 (税・サ込)

- ・前 菜 雪花菜和え 黄味酢
鯛小袖寿司 網笠柚子 雪輪長芋
ばい貝大船煮 慈姑煎餅
千社唐酒煎り雲丹よごし
- ・煮物椀 清汁仕立て
笠子真蒸 占地 鶯菜 柚子
- ・造 里 本日の品三種盛り
あしらい一式
- ・焼 肴 鱈西京焼
青味大根 金山寺味噌
- ・合 肴 河豚湯葉衣揚げ
えびいも 舞茸 葛素麺
薬味 煎出汁
- ・留 肴 本ずわい蟹酢
胡瓜 カリフラワー 茗荷 土佐酢
- ・御食事 年越し鯨そば 洗い葱 柚子
- ・水 物

大晦日特別会席“愛宕”

お一人様 ¥18,000 (税・サ込)

- ・先 付 本ずわい蟹
こっぺ蟹内子・外子 胡瓜 若布
ラディッシュ 土佐酢ジュレ
- ・煮物椀 清汁仕立て
伊勢海老真蒸 敷大根
鶯菜 柚子
- ・造 里 本日の品三種盛り
あしらい一式
- ・進 肴 黒毛和牛すき煮
帆立貝柱 舞茸 菊菜
堀川ごぼう 白髪葱
- ・留 肴 雲子東寺蒸し
三つ葉 山葵 木の芽 べっ甲庵
- ・御食事 年越し鯨そば 洗い葱 柚子
- ・水 物

天ぷら割烹

大晦日特別天ぷらコース“羽衣”

お一人様 ¥10,000 (税・サ込)

- ・先 付 茶降り海鼠白和え
蓮根 菜種 ラディッシュ
- ・造 里 おすすめの品二種盛り
あしらい一式
- ・天ぷら十品
車海老二匹 穴子
魚介二種
胡麻豆腐東寺揚げ
野菜四種
- ・生野菜
- ・御食事 かき揚げ丼
味噌汁 香物
または
かき揚げ出汁茶漬け
香物
- ・水 物

大晦日特別天ぷらコース“友禅”

お一人様 ¥13,000 (税・サ込)

- ・先 付 茶降り海鼠白和え
蓮根 菜種 ラディッシュ
- ・造 里 おすすめの品三種盛り
あしらい一式
- ・天ぷら十品
車海老二匹 穴子
雲丹磯辺揚げ 笠子 河豚
野菜四種
- ・生野菜
- ・御食事 かき揚げ丼
味噌汁 香物
または
かき揚げ出汁茶漬け
香物
- ・水 物

お子様御膳

お一人様 ¥4,500 (税・サ込) ※小学生までのご利用とさせていただきます。

- ・一段目 天ぷら 海老二匹 魚介 野菜三種 大根卸し 天出汁
- ・二段目 造里二種盛り あしらい一式
- ・三段目 焚合 筍土佐煮 亀甲大根 助子寄せ 梅人参 絹さや 木の芽・蒸物 茶碗蒸し・御飯 味噌汁 香物・水物 アイスクリーム または シャーベット

※メニュー内容は変更となる場合がございます。

