

日本料理

新春特別会席“祝”

お一人様 ¥15,500 (税・サ込)

- ・御祝八寸 車海老唐墨まぶし 小袖寿司
くわい松風 堀川ごぼう土佐煮
天子南蛮漬け 金柑甘露煮 千社唐
- 朱杯 賀寿之子 菜種
- 亀小鉢 さごし真砂和え
- ・御祝椀 清汁仕立て
花びら餅甘鯛包み 冬菇椎茸
- ・御造里 本日の品三種盛り
- ・御多喜合 かさご 飛龍頭みぞれ煮 たけのこ
- ・御家喜肴 天然鮮雲丹焼 あしらひ
- ・御留肴 帆立貝柱 うるい カリフラワー 蓮根 他
- ・御食事 御飯 味噌汁 香の物
- ・水物

アレルギー特定原材料7品目 / 卵・乳成分・小麦・えび

新春特別会席“扇”

お一人様 ¥18,500 (税・サ込)

- ・御箸初 床節真砂和え 丹波黒豆金団
自家製唐墨 小袖寿司 紅白手綱巻
公魚昆布巻 千代呂木
梅花百合根羹 くわい 千社唐
- ・御祝椀 白味噌仕立て
本クエ えびいも 鶴口人参
- ・御造里 伊勢海老姿造り 真鯛 本鮪
- ・御家喜肴 真名鯉西京焼 白髪ねぎ あしらひ
- ・御留肴 金目鯛 蓮根餅
紅芯大根 ずわい蟹餡
- ・御食事 鯛赤飯 または 白御飯
味噌汁 香の物
- ・水物

アレルギー特定原材料7品目 / 卵・乳成分・小麦・えび・かに

新春特別会席“寿”

お一人様 ¥20,000 (税・サ込)

- ・御箸初 床節真砂和え 丹波黒豆金団
自家製唐墨 小袖寿司 紅白手綱巻
公魚昆布巻 千代呂木
梅花百合根羹 くわい 千社唐
- ・御祝椀 白味噌仕立て
本クエ えびいも 鶴口人参
- ・御造里 伊勢海老姿造り 真鯛 本鮪
- ・御進肴 国産牛FILE網焼き
かぶら 舞茸 ブロccoliリー
白髪ねぎ 木の芽
- ・御留肴 金目鯛 蓮根餅
紅芯大根 ずわい蟹餡
- ・御食事 鯛赤飯 または 白御飯
味噌汁 香の物
- ・水物

アレルギー特定原材料7品目 / 卵・乳成分・小麦・えび・かに

天ぷら割烹

新春特別天ぷらコース“弥栄”

お一人様 ¥10,500 (税・サ込)

- ・御箸初 さごし真砂和え 小袖寿司 菊かぶら
金柑甘露煮 黒豆松葉刺し
- ・御造里 本日の品二種盛り
- ・天ぷら 魚介 車海老二匹 穴子 他一種
細工揚 帆立貝柱羽二重揚げ
野菜 五種
- ・生野菜 ちりめんじゃこサラダ
- ・御食事 かき揚げ丼 味噌汁 香の物
または かき揚げ茶漬け 香の物
- ・水物

アレルギー特定原材料7品目 / 卵・乳成分・小麦・えび・(かに)

新春特別天ぷらコース“福寿”

お一人様 ¥13,500 (税・サ込)

- ・御箸初 さごし真砂和え 小袖寿司 菊かぶら
金柑甘露煮 黒豆松葉刺し
- ・御造里 本日の品三種盛り
- ・天ぷら 魚介 車海老二匹 穴子 真名鯉
細工揚 国産牛紫蘇揚げ
ずわい蟹と豊鯛の挟み揚げ 唐墨添え
野菜 五種
- ・生野菜 ちりめんじゃこサラダ
- ・御食事 かき揚げ丼 味噌汁 香の物
または かき揚げ茶漬け 香の物
- ・水物

アレルギー特定原材料7品目 / 卵・(乳成分)・小麦・えび・かに

お子様御膳

お一人様 ¥4,500 (税・サ込)

※小学生以下のご利用とさせていただきます。

- ・上段 天ぷら 海老二本 魚介 野菜三種 大根卸し 天出汁
- ・中段 造里二種盛り あしらひ一式
- ・下段 焚合 煮物盛り合わせ
- ・御食事 御飯 味噌汁 香の物
- ・蒸物 茶碗蒸し
- ・水物 アイスクリーム または シャーベット

アレルギー特定原材料7品目 / 卵・乳成分・小麦・えび

※上記料金には、サービス料と消費税が含まれております。※メニュー内容は変更となる場合がございます。

