

[光 (ひかる) プラン]

お一人様 ¥17,000

- | | | | |
|-------|--|-------|-----------------------|
| [先 附] | 蓴菜と蝦夷鮑の煮凝り
陸蓮根 独活 | [煮 物] | 扶腹茶蕎麦信州蒸し
蕎麦米とろろ掛け |
| [椀 物] | 清まし仕立て 火取り鱈
胡麻豆腐 蛇籠蓮根 | [強 肴] | 穴子伝宝焼き |
| [造 り] | 本日のおすすめ三種盛合せ
<small>しょうぶ</small> | [留 椀] | 袱紗味噌仕立て |
| [八 寸] | 菖蒲兜盛り (5月)
海老木の芽寿し
みる貝はす芋梅肉酢
蛸小倉煮 他 | [食 事] | 新生姜ご飯 |
| | | [香の物] | 二種盛り |
| | | [果 物] | 季節のおすすめ |

[朧 (おぼろ) プラン]

お一人様 ¥20,000

- | | | | |
|-------|--|-------|----------------------|
| [先 附] | <small>アボカド</small>
蛸小倉煮 鰐梨掛け
白だつ含ませ 針南瓜
花穂紫蘇 | [強 肴] | 黒毛和牛低温調理炙り焼き
添え野菜 |
| [椀 物] | 清まし仕立て 鱧真薯
蓮根網掛け 梅肉 | [留 椀] | 袱紗味噌仕立て |
| [造 り] | 本日のおすすめ三種盛合せ | [食 事] | 寿し盛合せ 握り三貫 |
| [煮 物] | 穴子飛龍頭胡麻餡掛け
<small>ぜんまい</small>
薇含ませ煮 御多福 | [果 物] | 季節のおすすめ |

[樂 (がく) プラン]

お一人様 ¥22,000

- | | | | |
|-------|---|-------|--------------------------|
| [先 附] | 蓴菜と蝦夷鮑の煮凝り
陸蓮根 独活 | [煮 物] | 麦鳥 冬瓜含ませ煮
石川摺芋 結びすだれ麩 |
| [椀 物] | 清まし仕立て 鱧吉野うち
蛇籠蓮根 | [強 肴] | 若鮎踊り揚げ |
| [造 り] | 明石天然鯛重ね盛り
天然本鮪 他 | [食 事] | 鯛煮麺 |
| [八 寸] | <small>しょうぶ</small>
菖蒲兜盛り (5月)
海老木の芽寿し
みる貝はす芋梅肉酢
蛸小倉煮 他 | [香の物] | 三種盛り |
| | | [果 物] | 季節のおすすめ |

FREE DRINK MENU

- ・ビール・焼酎(麦/芋)・ワイン(赤/白)・日本酒(燗)・地酒
- ・ウイスキー・ウーロン茶・オレンジジュース

+¥1,500で地酒1種と焼酎1種を追加いただけます。

※フリードリンクは120分制とさせていただきます。

※ドリンクのラストオーダーはスタートから90分後とさせていただきます。