

[光 (ひかる) プラン]

お一人様 ¥17,000

- | | |
|---|---|
| [先 附] <small>とうきび</small> 唐黍摺流し 檸檬酢のジュレ
加賀太きゅうり 黄身芥子酢和え
鱧湯引き 梅肉醬油 | [焼 物] 鯖味噌幽庵焼き
<small>しんまるじゅうとがのおに</small>
新丸十梅ノ尾煮 |
| [椀 物] 清まし仕立て
鰻胡麻豆腐湯葉包み | [留 肴] 千枚蛸湯引き 岩水雲酢 |
| [造 り] 本日のおすすめ三種盛り合わせ | [留 椀] 袱紗味噌仕立て |
| [冷し鉢] 穴子冬瓜博多 小芋白煮
冷し銀餡 振り柚子 | [食 事] 唐黍ご飯 |
| | [香の物] 二種盛り |
| | [果 物] 季節物 |

[朧 (おぼろ) プラン]

お一人様 ¥20,000

- | | |
|---|--------------------|
| [先 附] <small>とうきび</small> 海老蓮芋唐黍掛け 檸檬酢煮凝り | [焼 物] 黒毛和牛低温調理炙り焼き |
| [椀 物] 清まし仕立て 唐黍真薯 | [留 椀] 袱紗味噌仕立て |
| [造 り] 本日のおすすめ三種盛り合わせ | [食 事] 寿し盛り合わせ 握り三貫 |
| [冷し鉢] 帆立貝酒煎り 小芋白煮 冷し銀餡 | [果 物] 季節物 |

[樂 (がく) プラン]

お一人様 ¥22,000

- | | |
|---|---|
| [先 附] <small>とうきび</small> 唐黍摺流し 檸檬酢のジュレ
加賀太きゅうり 黄身芥子酢和え
鱧湯引き 梅肉醬油 | [留 肴] 生雲丹と鮑 キャヴィア
豌豆摺流し二層仕立て
とまと水の煮凝り |
| [椀 物] 清まし仕立て <small>あこ</small> 茂魚酒蒸し | [留 椀] 袱紗味噌仕立て |
| [造 り] 鱧焼き落とし 天神梅肉
天然本鮪 すゞき洗い | [食 事] 釜炊き 唐黍ご飯 |
| [煮 物] 小冬瓜玉締め 車海老 髓 生姜餡 | [香の物] 三種盛り |
| [焼 物] 天然鮎塩焼き <small>たです</small> 蓼酢 | [果 物] 季節物 |

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円で地酒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。