

ほうじゆ
ランチ御膳「宝珠」
Set Menu "Houju"



先付 白アスパラガス豆腐
Chef's Speciality

御膳 半熟煮玉子 鱧新引き揚げ
Set 串 たこ 胡瓜 黄身板
山桃ワイン煮 アスパラガスベーコン巻き
枝豆 とうもろこしバター醤油焼き
ゴーヤおかか和え 鱧南蛮漬け
お造り二種盛り合わせ
茄子田舎煮 南瓜 トマト 青味 生姜
太刀魚葱味噌焼き 酢取り茗荷
牛すじコロケ

食事 わっぱ飯 味噌椀 漬物
Rice 海老 浅利 ますこ 錦糸玉子 青味

デザート 杏子のパンナコッタ 梅のゼリー寄せ
Dessert
和紅茶
Tea

¥4,900

玉手箱

Set Menu "TAMATEBAKO"



小鉢・造り替り・八寸重ね箱・食事
デザート・和紅茶

*Small Cup • Raw Fish dish • Small Dish Assortment • Rice
Dessert & Tea*

¥3,700

特選 昼会席

“Special Lunch Kaiseki”



前 菜
Assorted Appetizer

トマトの摺り流し 焼き茄子 生湯葉
穴子けんちん 枝豆チーズ茶巾揚げ
とうもろこし真丈
フルーツほおずき

お 椀
Soup

海老真丈冬瓜被せ
葛切り 針生姜

造 り
Sashimi

本日の盛り合わせ
芽物いろいろ わさび

焼 物
Grilled Dish

鮎の塩焼き
たで酢

煮 物
Simmered Dish

丸茄子のオランダ煮 鯨蒸し煮
海老 水玉南瓜 いんげん 針茗荷

食 事
Rice

とうもろこし御飯 味噌椀 漬物

デザート
Dessert

杏子のパナコッタ 梅ゼリー寄せ

¥7,000

石焼きステーキ昼会席 “Beef Steak Lunch Kaiseki”



前 菜
Assorted Appetizer

トマトの摺り流し 焼き茄子 生湯葉
穴子けんちん 枝豆チーズ茶巾揚げ
とうもろこし真丈
フルーツほおずき

お 椀
Soup

海老真丈冬瓜被せ
葛切り 針生姜

造 り
Sashimi

本日の盛り合わせ
芽物いろいろ わさび

焼 物
Grilled Dish

鮎の塩焼き
たで酢

強 肴
Steak

石焼き
牛サーロイン
にんにくだれ おろしぼん酢 生野菜

食 事
Rice

新潟県産こしひかり 味噌椀 漬物

デザート
Dessert

杏子のパナコッタ 梅ゼリー寄せ

¥7,900