

ほうじゅ
ランチ御膳「宝珠」
Set Menu "Houju"



先 付 トマト茶碗蒸し
Chef's Speciality

御 膳 石川小芋うに焼き 半熟煮玉子 杏子蜜煮
Set 焼き長葱甘酢漬け 春雨明太子和え
鱧唐揚げ 枝豆
串 サーモン チーズ酒粕漬け クラッカー
お造り二種盛り合わせ
大山どりハーブ塩焼き アスパラガスバター醤油焼き
トマト ヤングコーン おくら 生姜真鯛
わさびジュレ
とうもろこし真丈 夏野菜の天麩羅 塩 レモン
水だこ 水菜 梅ドレッシング
食 事 穴子飯 味噌椀 漬物

Rice

デザート 白桃の羊羹
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*

とうもろこしのムース 茄子ずんだ和え
茗荷寿司 海老芝煮
ゴーヤと鶏ひき肉の茶巾揚げ
生ハム鳴門

造 り *Sashimi*

本日の盛り合わせ
芽物いろいろ わさび

お 椀 *Soup*

丸仕立て
すっぽん冬瓜 針葱 生姜

冷やし煮物 *Cold Simmered Dish*

翡翠茄子 海老 鳴門穴子 小芋 スナッPEndウ

合 肴 *Fried Dish*

揚げ胡麻豆腐 鱸の難波揚げ トマト 青唐辛子

食 事 *Rice*

新生姜御飯 味噌椀 漬物

デザート *Dessert*

白桃の羊羹

¥7,000

石焼きステーキ昼会席

“Beef Steak Lunch Kaiseki”



前 菜
Assorted Appetizer

とうもろこしのムース 茄子ずんだ和え
茗荷寿司 海老芝煮
ゴーヤと鶏ひき肉の茶巾揚げ
生ハム鳴門

造 り
Sashimi

本日の盛り合わせ
芽物いろいろ わさび

お 椀
Soup

丸仕立て
すっぽん冬瓜 針葱 生姜

冷やし煮物
Cold Simmered Dish

翡翠茄子 海老 鳴門穴子 小芋 スナップエンドウ

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

白桃の羊羹

¥7,900