

ほうじゆ
ランチ御膳「宝珠」
Set Menu "Houju"



先 付 柚子胡麻豆腐 三つ葉 わさび

Chef's Speciality

御 膳 出し巻き玉子 蟹爪フライ 酢蓮根

Set

はんぺん香味焼き 里芋田楽

鯨昆布巻き 苺市松ロール きのこのほうれん草浸し

串 紅鮭燻製 牛蒡 黄身板

お造り二種盛合わせ

炙り帆立貝 若布 胡瓜 とろろ酢

りんごの豚肉巻き

鰯大根 梅麩 青味

鶏手羽中和風スパイシー揚げ 彩り野菜

食 事 蒸し寿司 味噌椀 漬物

Rice

(炙り穴子 海老 あさり いくら 錦糸玉子)

デザート 苺の羊羹 薔薇の香り

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”



先 付
Chef's Speciality

柚子胡麻豆腐 わさび

お 椀
Soup

清まし仕立て
鶏蓮根餅 軸三つ葉 蓮根煎餅 一文字人参 刻み柚子

造 り
Sashimi

本日の盛り合わせ
芽物いろいろ わさび

組 肴
Assorted Dish

あんこう肝味噌焼き
なめこおろしますこがけ
鰯蕪挟み昆布
姫りんごグラタン
いぶりがっこチーズ博多

進 肴
Simmered Dish

穴子の白和え蒸し
わさび 青味

食 事
Rice

落しらす御飯 味噌椀 漬物

デザート
Dessert

苺の羊羹 薔薇の香り

¥7,000

石焼きステーキ昼会席

“Beef Steak Lunch Kaiseki”



先 付
Chef's Speciality

柚子胡麻豆腐 わさび

お 椀
Soup

清まし仕立て

鶏蓮根餅 軸三つ葉 蓮根煎餅 一文字人参 刻み柚子

造 り
Sashimi

本日の盛り合わせ

芽物いろいろ わさび

組 肴
Assorted Dish

あんこう肝味噌焼き

なめこおろしますこがけ

鰯蕪挟み昆布

姫りんごグラタン

いぶりがっこチーズ博多

強 肴
Steak

石焼き

牛サーロイン

にんにくだれ おろしぽん酢 生野菜

食 事
Rice

白御飯 味噌椀 漬物

デザート
Dessert

苺の羊羹 薔薇の香り

¥7,900