

会席料理

旬会席

| | | | |
|-----|-----------|-------|----------|
| 前菜 | もずく酢とろろのせ | 青菜浸し | 鰻棒寿司 |
| 造り | 季節の魚 | 五種盛り | 芽物彩々 |
| 焼物 | 烏鰆西京焼き | きやらぶき | はじ神 |
| 煮物 | 芋 南瓜 | 蛸 | スナップエンドウ |
| 揚げ物 | 桜海老寄せ揚げ | 白魚 | 青唐辛子 |
| 食事 | 山菜御飯 | 赤出汁 | 香物 |
| 水菓子 | 季節の果物 | | |
| | ¥6,600 | | |

花会席

| | | | | |
|-----|---------|---------|------|--------|
| 前菜 | 着せ牛乳羹 | 天豆 | 海老 | 南瓜カステラ |
| | 蛸烏賊酢味噌 | うるい浸し | 鰻棒寿司 | |
| 御椀 | 蛤と筍 | 柚子 | 土瓶蒸し | |
| 造り | 季節の魚 | 三種 | | |
| 焼物 | 和牛ステーキ | 季節の野菜添え | | |
| 煮物 | 鯛かぶら | 蟹餡 | | |
| 揚げ物 | 鮑天婦羅 | たらの芽 | | |
| 食事 | 山菜御飯 | 赤出汁 | 香物 | |
| 水菓子 | 季節の果物 | | | |
| | ¥11,000 | | | |

寿司

| | |
|----------------------------------|---------|
| 櫻 | ¥13,200 |
| 前菜、造り盛り合わせ、お料理三品、寿司十貫、巻物、赤出汁、水菓子 | |
| 雅 | ¥11,000 |
| 前菜、造り二点、お料理二品、寿司九貫、巻物、赤出汁、水菓子 | |
| 葵 | ¥6,600 |
| 先付、寿司八貫、手巻き、赤出汁、甘味 | |
| 厳選ちらし二段重 | ¥5,500 |
| 赤出汁、茶碗蒸し、甘味 | |

花味友禅

| | | | | | |
|-----|----------------|--------|--------|-------|------|
| 前菜 | 胡麻豆腐 | 南瓜カステラ | 蛸烏賊酢味噌 | 夜桜もずく | 青菜浸し |
| | チーズ酒盗和え | 里芋福ませ | 鯖味噌煮 | 鮪山かけ | |
| 凌ぎ | 寿司3貫 | | | | |
| 鍋 | 和牛しゃぶしゃぶ(20g) | 水菜 | 葱 | 紅葉卸し | |
| 揚げ物 | 天婦羅 | 海老 | 野菜二種 | | |
| 食事 | 蕎麦 | | | | |
| 甘味 | 苺プリン | | | | |
| | ¥5,500 | | | | |
| | ※お肉追加 (20g) 2枚 | ¥1,100 | | | |

鍋料理

| | |
|--|---------|
| しゃぶしゃぶコース | ¥11,000 |
| 先付、造り、温物、しゃぶしゃぶ(和牛150g、野菜)、きしめんまたは白御飯、甘味 | |
| お肉お替り(150g) | ¥5,500 |
| お野菜お替り | ¥1,100 |

一品料理

| | | |
|---------|--------------------|--------|
| 酒肴盛り合わせ | 酒肴、旬の造り、揚げ物一品、焼物一品 | ¥3,850 |
|---------|--------------------|--------|

酒肴・小皿

| | |
|----------|------|
| 山菜浸し | ¥880 |
| もずく酢 | ¥880 |
| 蛸烏賊酢味噌和え | ¥880 |
| たたみ鰯 | ¥880 |
| 炙り明太子 | ¥880 |
| 茶碗蒸し | ¥880 |
| 烏賊一夜干し | ¥990 |
| 出汁巻玉子 | ¥990 |
| 天豆塩ゆで | ¥990 |

揚・焼・温

| | |
|--------------|--------|
| 利休煮 | ¥990 |
| 鯛かぶら | ¥1,120 |
| 蛤土瓶蒸し | ¥1,430 |
| 初鰹の刺身 | ¥1,430 |
| 蛤酒蒸し | ¥1,540 |
| 烏鰆西京焼き | ¥1,540 |
| 銀鱈西京焼き | ¥1,650 |
| 金目鯛煮つけ | ¥1,980 |
| 造り盛り合わせ | ¥1,980 |
| 和牛ステーキ(100g) | ¥4,620 |

天婦羅

| | | | | | | |
|----------|-------------------|------|----|-----|----|--------|
| 壺 | 茄子 | 南瓜 | 丸十 | 獅子唐 | 榎木 | 各¥330 |
| 貳 | 白身魚 | 烏賊 | 蛤 | | | 各¥550 |
| 参 | 海老 | ずわい蟹 | | | | 各¥770 |
| 穴子一本 | | | | | | ¥1,650 |
| 天婦羅盛り合わせ | 壺から3品、貳から2品、参から2品 | | | | | ¥2,750 |

お子様セット

¥3,300

助六寿司、鶏つくねと野菜の煮物、ハンバーグステーキ、海老フライ、茶碗蒸し、デザート
*お時間を頂戴する場合がございますので、ご予約をおすすめしております

表示料金は税込価格となっており、別途サービス料10%を頂戴いたします。
米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください

ランチ

櫛御膳

前菜 蛸烏賊酢味噌 着せ牛乳羹 海老 グリンピース
青菜浸し もずく酢 カステラ
造り物 季節の魚 三種盛り合せ 芽物彩々
煮物 芋 南瓜 蛸 スナッフエンドウ 利休館
蒸し物 桜海老茶碗蒸し
揚げ物 天婦羅 海老 白身魚 野菜3種
食事 山菜御飯 赤出汁 香物
水菓子 白玉ぜんざい

¥3,850

花味友禅 (4/28まで)

前菜 胡麻豆腐 南瓜カステラ 蛸烏賊酢味噌 夜桜もずく 青菜浸し
凌ぎ チーズ酒盗和え 里芋福ませ 鯖味噌煮 鮪山かけ
鍋 寿司3貫
揚げ物 和牛しゃぶしゃぶ (20g) 水菜 葱 紅葉卸し
食事 天婦羅 海老 野菜二種
甘味 蕎麦
苺プリン

¥5,500

※お肉追加 (20g) 2枚 ¥1,100

平日ランチ限定 春彩ご膳 (4/28まで)

小鉢 造り物 茶碗蒸し
天婦羅 蕎麦 甘味

¥2,200

| | | |
|------------|-------------|--------|
| 平日限定 天重 | 茶碗蒸し、赤出汁、甘味 | ¥2,200 |
| 平日限定 ステーキ重 | 茶碗蒸し、赤出汁、甘味 | ¥2,200 |
| 海鮮ちらし | 茶碗蒸し、赤出汁、甘味 | ¥2,200 |
| ばらちらし | 茶碗蒸し、赤出汁、甘味 | ¥2,750 |
| 握り寿司 潮彩 | 茶碗蒸し、赤出汁、甘味 | ¥3,300 |

表示価格は税込価格となっており、別途サービス料10%を頂戴いたします。

米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください