

舞

一三、〇〇〇円

先付 百合根豆腐 菜花芥子浸し 糸雲丹 ナマコみぞれ和え 鶏松風 小鯛棒寿司 海老艶煮 茗荷 黒豆松葉刺し

吸物 蕪真丈 金目鯛葛打ち 水引き人参 青味 柚子

造り 本日の三種盛り合わせ あしらい一式

炊合 聖護院大根スープ煮 鮭昆布巻き 梅人参 筒牛房 青味 木の芽

焼物 本日の焼き魚西京焼き 酢取り茗荷 柚子大根

揚物 海老真丈東寺揚げ 青唐 煎り出汁

食事 鯛御飯 生姜

香の物 盛合わせ

溜椀 赤出汁

甘味 おたのしみ

調

一六、〇〇〇円

先付 百合根豆腐 菜花芥子浸し 糸雲丹 ナマコみぞれ和え 鶏松風 小鯛棒寿司 海老艶煮 茗荷 黒豆松葉刺し

吸物 蕪真丈 金目鯛葛打ち 水引き人参 青味 柚子

造り 本日の三種盛り合わせ あしらい一式

炊合 聖護院大根スープ煮 鮭昆布巻き 梅人参 筒牛房 青味 木の芽

焼物 本日の焼き魚西京焼き 酢取り茗荷 柚子大根

揚物 河豚唐揚げ 青唐 酢橘

強肴 特選米沢牛ステーキ サラダ 山葵 柚子胡椒

食事 鯛御飯 生姜

香の物 盛合わせ

溜椀 赤出汁

甘味 おたのしみ

冬

二〇、〇〇〇円

先付 百合根豆腐 菜花芥子浸し 糸雲丹 ナマコみぞれ和え 鶏松風 小鯛棒寿司 海老艶煮 茗荷 黒豆松葉刺し

吸物 蕪真丈 金目鯛葛打ち 水引き人参 青味 柚子

造り 本日の三種盛り合わせ あしらい一式

凌ぎ 穴子飯蒸し 亀甲飴 山葵

煮物 河豚鍋 白菜 九条葱 豆腐 水菜

替り 伊勢海老味噌チーズ焼き 椎茸 ブロッコリー はじかみ

焼物 河豚唐揚げ 青唐 酢橘

揚物 鯛御飯 生姜

食事 盛合わせ

香の物 赤出汁

溜椀 赤出汁

甘味 おたのしみ

京

二五、〇〇〇円

先付

百合根豆腐
菜花芥子浸し 糸雲丹

ナマコみぞれ和え

鶏松風

小鯛棒寿司

海老艶煮

茗荷

黒豆松葉刺し

吸物

丸吸 焼葱 露生姜

造り

本日の三種盛り合わせ
あしらい一式

炊合

聖護院大根スープ煮

鮭昆布巻き 梅人参

筒牛房 青味 木の芽

焼物

伊勢海老味噌チーズ焼き

椎茸 ブロッコリー

はじかみ

強肴

焼き白子 酢橘

食事

丸雑炊 玉子 葱

香の物

盛合わせ

甘味

おたのしみ

栄

三〇、〇〇〇円

先付

百合根豆腐
菜花芥子浸し 糸雲丹

ナマコみぞれ和え

鶏松風

小鯛棒寿司

海老艶煮

茗荷

黒豆松葉刺し

吸物

丸吸 焼葱 露生姜

造り

本日の三種盛り合わせ
あしらい一式

煮物

河豚鍋 白菜 九条葱 豆腐 水菜

焼物

伊勢海老味噌チーズ焼き

椎茸 ブロッコリー はじかみ

焼き白子 酢橘

強肴

特選米沢牛ステーキ

サラダ 山葵 柚子胡椒

食事

丸雑炊 玉子 葱

香の物

盛合わせ

甘味

おたのしみ

おまかせ

五〇、〇〇〇円

先付

百合根豆腐
菜花芥子浸し 糸雲丹

ナマコみぞれ和え

鶏松風

小鯛棒寿司

海老艶煮

茗荷

黒豆松葉刺し

吸物

丸吸い すっぽん 鱈鱈 葱 芽蕪 クコの実 生姜

造り

本日の三種盛り合わせ
あしらい一式

煮物

甘鯛蒸し 亀甲飴かけ 山葵煮物

焼物

のどぐろ塩焼き 酢橘

河豚白子焼き 干し子

揚物

鮑天婦羅 レモン 旨塩 天出し

合肴

河豚鍋 白菜 春菊 九条葱

強肴

特選米沢牛ステーキ

サラダ 山葵 柚子胡椒

食事

鰻御飯釜炊き 又は 丸雑炊

香の物

盛合わせ

甘味

おたのしみ