

# 昼会席

季菜

季節の前菜盛り合わせ

御椀

清水仕立て

御造り

旬の相模灘と遠州灘の鮮魚色々  
妻 芽物色々 土佐醤油 山葵

焼物

鱒の西京漬け

温物

甲州甘味豚角煮

食事

辛味大根おろし蕎麦

デザート

季節のアイス

お一人様 六、〇〇〇円

(六、六〇〇)\*

\* (内の税込料金に別途サービス料(10%)を加算させていただきます。)

※食材の入荷状況により、メニュー内容の変更がございませうのでご了承くださいます。

# 金目鯛茶漬け御膳

季菜

季節の前菜盛り合せ

鉢物

金目鯛引き造り  
追い胡麻醬油 鯛塩辛 鯛の子時雨煮

薬味入

ぶぶあられ ちぎり海苔 秋紫 山葵

温物

茶碗蒸し  
百合根 海老  
龍甲飴 胡椒

食事

合鴨米 茶出汁

デザート

季節のアイス

お一人様 四、五〇〇円

(四、九五〇)\*

\* (内の税込料金に別途サービス料(10%)を加算させていただきます。)

※食材の入荷状況により、メニュー内容の変更が  
ございますのでご了承くださいませ。