

水無月献立

料理長特別会席

先付	順菜胡麻豆腐 吸酢 酢立 生雲丹 山葵 三ツ葉
向付	旬の白身魚
御椀	沢煮椀 絹さや 人参 木耳 椎茸 三ツ葉 姫皮 背脂 白髪葱
八寸	鮑酒蒸し 浜防風 磯海苔餡 薇割正油漬け 丸仕立て玉× フカヒレ餡掛け 蓬麩 三ツ葉 胡椒 飛騨牛炙り クレソンと山葵のソース 焼葱 茄子 打ち子茗荷 蚕豆
焼肴	若鮎塩焼 沢蟹 蓼 はじかみ 蛇籠胡瓜 山桃
冷し煮物	丸茄子釜盛り 胡麻クリーム掛け 海老 帆立 鰯 南瓜 百合根
凌ぎ	水蛸素麺 陸蓮根叩き 長芋 山葵 美味出汁
御食事	伊豆の恵み お供一品
香の物	里漬け色々
止椀	赤出汁
水菓子	西瓜 さくらんぼ
甘味	練り切り
お一人様 二二、〇〇〇円 (三三、一〇〇)*	

* (一)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のでご了承くださいませ。

水無月献立

渚

先付	順菜胡麻豆腐 吸酢 酢立 生雲丹 山葵 三ツ葉
季菜	鰻印籠焼 牛蒡 叩き木の芽 丸仕立て玉× フカヒレ館掛け 蓬麩 三ツ葉 胡椒 飛騨牛炙り クレソンと山葵のソース 焼葱 茄子 打ち子茗荷 蚕豆 かます棒寿し 白板昆布 吉野酢 辛子 胡麻 有馬山椒 山桃
御椀	沢煮椀 絹さや 人参 木耳 椎茸 三ツ葉 姫皮 背脂 白髪葱
御造り	旬の鮮魚色々 妻 芽物色々
焼肴	若鮎塩焼 沢蟹 蓼 茗荷子 蛇籠胡瓜
炊き合せ	甲州甘味豚角煮 大根 人参 法蓮草 溶き辛子
強肴	鮑酒蒸し 若布 芋茎 パプリカ 湿地 バター レモン 肝酢
御食事	おまかせにぎり
止椀	赤出汁
水菓子	西瓜 さくらんぼ
甘味	練り切り

お一人様 一六、〇〇〇円

(一七、六〇〇)*

* (一)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りますのでご了承くださいませ。