

料理長特別会席¥15,000

前菜

・河豚皮煮凝り 生姜  
・磯の雪小巻寿司 かに  
・菊菜あどび子と和え 菊花  
・雲丹豆腐 紅葉卸し 青葱 割ホシ酢あん  
・高野豆腐田楽けしの実  
・鶏肝しぐれ煮子ーズ  
・ゆば紫香おろし

御椀

みぞれ仕立て  
焼き目鰯鱈 帯人参 軸菜 柚子

御造里

旬の魚盛り合わせ  
添え物色々 土佐醤油

焼物

エソアワビのステーキ 焼き野菜  
生海苔バターソース

煮物

とちぎ和牛「匠」すき焼き仕立て替わり  
彩り野菜 半熟卵

御食事

握り寿司 がり生姜  
汁物

水果子

デザートプレート

那須会席¥12,000

前菜

河豚皮煮凝り 生姜  
磯の雪小巻寿司 かに  
菊菜のとび子と和え 菊花  
雲丹豆腐 紅葉卸し 青葱 割ホシ酢あん  
高野豆腐田楽 けしの実  
鶏肝しぐれ煮子ーズ  
ゆば紫香おろし

御椀

みぞれ仕立て  
焼き目鰯鱈 帯人参 軸菜 柚子

御造里

旬の魚盛り合わせ  
添え物色々 土佐醤油

焼物

和牛ステーキ 彩り焼き野菜

蓋物

海老芋饅頭  
生姜 水菜 べつこう餡

油物

かます田楽揚げ 海老真丈文化揚げ  
むかご ブロッコリー 白扇揚げ 岩塩

酢の物

蒸したらばかに  
蛇腹胡瓜 茗荷 かに酢

御食事

冬野菜と合鴨のあんかけうどん  
白菜 長葱 人参

水菓子

シュークリーム さつまいもクリーム  
林檎のコンポート

思川会席¥9,500

前菜

河豚皮煮凝り 生姜  
磯の雪小巻寿司 かに  
菊菜のとび子和え 菊花  
雲丹豆腐 紅葉卸し 青葱 割ホン酢あん  
高野豆腐田楽けしの実  
鶏肝しぐれ煮ソース  
ゆば紫香おろし

御椀

みぞれ仕立て  
焼き目鰯鰯 帶人參 軸菜 柚子

御造里

旬の魚盛り合わせ  
添え物色々 土佐醬油

焼物

銀鮭西京焼き 明太出汁巻き玉子  
数法蓮草 菊花かぶ

蓋物

海老芋饅頭  
生姜 水菜 べっこう餡

油物

かます田楽揚げ 海老真丈文化揚げ  
むかご ブロッコリー 白扇揚げ 岩塩

御食事

にぎり寿司 がり生姜  
赤出汁

水果子

シュークリーム さつまいもクリーム  
林檎のコンポート

日光会席¥7,300

前菜

河豚皮煮凝り 生姜  
磯の雪小巻寿司 かに  
菊菜のとび子和え 菊花  
雲丹豆腐 紅葉卸し 青葱 割ホシ酢あん  
高野豆腐田楽けしの実  
鶏肝しぐれ煮ソース  
ゆば紫香おろし

御椀

みぞれ仕立て  
焼き目鰯鰯 帶人參 軸菜 柚子

御造里

旬の魚盛り合わせ  
添え物色々 土佐醬油

焼物

銀鮭西京焼き 明太出汁巻き玉子  
数法蓮華 菊花かぶ

蓋物

海老芋饅頭  
生姜 水菜 べっこう餡

油物

かます田楽揚げ 海老真丈文化揚げ  
むかご ブロッコリー 白扇揚げ 岩塩

御食事

冬野菜と合鴨のあんかけうどん  
白菜 長葱 人參

水果子

シュークリーム さんまいもクリーム  
林檎のコンポート

尾瀬会席¥6,000(ランチのみ)

先付け

雲丹豆腐 紅葉卸し 青葱 割ホシ酢あん

菊花どび子和え 菊花

御造り

旬の魚盛り合わせ

添え物色々 土佐醤油

焼物

銀鮭西京焼き 明太出汁巻き玉子

敷法蓮草 菊花かぶ

蓋物

海老芋饅頭

生姜 水菜 ベっこう餡

油物

かます田楽揚げ 海老真丈文化揚げ

むかご ブロッコリー 白扇揚げ 岩塩

御食事

冬野菜と合鴨のあんかけうどん

白菜 長葱 人参

水菓子

本日のアイスクリーム

林檎のコンポート