

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
- ・菊菜のとび子和え 菊花
- ・雲丹豆腐 紅葉卸し 青葱 割烹酢あん
- ・高野豆腐田楽けしの実
- ・鶏肝しぐれ煮チーズ
- ・ゆば紫芋おろし

御椀

みぞれ仕立て

焼き目鮨鱈 带人参 軸菜 柚子

御造里

旬の魚盛り合せ

添え物色々 上佐_{接觸}醤油

焼物

エゾアワビのステーキ 焼き野菜

生海苔バターソース

煮物

とちぢぎ和牛「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

水菓子

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
- ・菊菜のとび子和え 菊花
- ・雲丹豆腐 紅葉卸し 青葱 割烹酢あん
- ・高野豆腐田楽けしの美
- ・鶏肝しぐれ煮チーズ
- ・ゆば紫芋おろし

御椀

みぞれ仕立て

焼き目鮟鱇 带人参 輪菜 柚子

御造り

旬の魚盛り合せ

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 ベジフリ餡

油物

かます田樂揚げ 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

茎へたつばかり

蛇腹胡瓜 呂布 かに酢

御食事

冬野菜と冷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 さくまいもクリーム
林檎のコンポート

恩川会席￥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 剥ボノ酢あん
- ・高野豆腐田楽 けーの実
- ・鶏肝しぐれ煮チーズ
- ・ゆば紫芋おろし

御椀

みぞれ仕立て

- 焼き目鮭鱈 带人参 軸菜 柚子

御造里

旬の魚盛り合せ

- 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

- 数法蓮草 菊花かぶ

蓋物

海老芋饅頭

- 生姜 水菜 ベジコン 鮎

油物

- かます田樂揚げ 海老真丈文化揚げ
- むかごー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

水菓子

- シュークリーム かづまいもクリーム

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 剥ボノ酢あん
- ・高野豆腐田楽 けーの実
- ・鶏肝しぐれ煮チーズ
- ・ゆば紫芋おろし

御椀

みぞれ仕立て

- 焼き目鮭鱈 带人参 軸菜 柚子

御造里

旬の魚盛り合せ

- 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

- 数法蓮草 菊花かぶ

蓋物

海老芋饅頭

- 生姜 水菜 バジン餡

油物

- かます田樂揚げ 海老真丈文化揚げ
- むかごーブロッコリー白扇揚げ 岩塩

御食事

- 冬野菜と念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 かづまいもクリーム

- 林檎のコンポート

尾瀬会席￥6,000(ランチのみ)

先付け

・雲母豆腐 紅葉卸し 青葱 割。ホー酢あん

・菊花とび子和え 菊花

御造り

旬の魚盛り合せ

添え物色々 上佐醤油

焼物

銀鮭西京焼き 明太出汁巻き玉子

敷法蓮華 菊花かぶ

蓋物

海老芋饅頭

生姜 水菜 バジン餡

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

冬野菜と念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