

料理長特別会席 ¥15,000

前菜

- ・鰯香味漬け
- ・穴子煮凝り
- ・もろこし豆乳寄せ
- ・胡瓜昆布炙り鰻巻き
- ・アスパラ生ハム巻き、黄身酢クリーム
- ・もずく酢 あられ生姜 ラディッシュ
- ・かにとズッキーニのチーズ巻き

御椀

- 清まし仕立て
- 太刀魚唐揚げ 焼き葱 冬瓜 生姜

御造り

- 旬の魚盛り合わせ
- 添え物色々 土佐醤油

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

- ・鰯香味漬け
- ・穴子煮凝り
- ・もろこし豆乳寄せ
- ・胡瓜昆布炙鰻巻き
- ・アスハラ生ハム巻き、黄身酢クリーム
- ・もずく酢 あられ生姜 ラディッシュ
- ・かにとズッキーニのチーズ巻き

御椀

- 清まし仕立て
- 太刀魚唐揚げ 焼き葱 冬瓜 生姜

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
- 冷やし 里芋 焼き茄子 蛸
- 炊き合わせ 胡麻豆腐 夏豆 振り柚子

油物

- おくら海老真丈鑄込み 鮪ゆば巻き
- とうもろこし 敷トマトソース

酢の物

- 蒸したらばかに
- 蛇腹胡瓜 若布 かに酢

御食事

- 稲庭うどん
- 大根卸し 卸し生姜 万能葱 刻み海苔

水菓子

- パンナコッタ ミントゼリー
- パイナップル キウイフルーツ

思川会席 ¥9,500

前菜

- ・鰯香味漬け
- ・穴子煮凝り
- ・もろこし豆乳寄せ
- ・胡瓜昆布鰻巻き
- ・アスハラ生ハム巻き 黄身酢クリーム
- ・もずく酢 あられ生姜 ラディッシュ
- ・かにとスツキーニのチーズ巻き

御椀

- 清まし仕立て
- 太刀魚唐揚げ 焼き葱 冬瓜 生姜

御造り

- 旬の魚盛り合わせ
- 添え物色々 土佐醤油

焼物

- 鶏もも肉味噌焼き 蓮根餅
- 苦瓜土佐和え 茗荷酢取り

冷やし

- 里芋 焼き茄子 蛸

炊き合わせ

- 胡麻豆腐 夏豆 振り柚子

油物

- おくら海老真丈鑄込み 鮭ゆば巻き
- とうもろこし 敷トマトソース

御食事

- にぎり寿司 がり生姜
- 赤出汁

水菓子

- パンナコッタ ミントゼリー
- パイナップル キウイフルーツ

日光会席 ¥7,300

前菜

- ・鰯香味漬け
- ・穴子煮凝り
- ・もろこし豆乳寄せ
- ・胡瓜昆布鰻巻き
- ・アスハラ生ハム巻き 黄身酢クリーム
- ・もずく酢 あられ生姜 ラディッシュ
- ・かにとスツキーニのチーズ巻き

御椀

- 清まし仕立て
- 太刀魚唐揚げ 焼き葱 冬瓜 生姜

御造り

- 旬の魚盛り合わせ
- 添え物色々 土佐醤油

焼物

- 鶏もも肉味噌焼き 蓮根餅
- 苦瓜土佐和え 茗荷酢取り

冷やし

里芋 焼き茄子 蛸

炊き合わせ

胡麻豆腐 夏豆 振り柚子

油物

- おくら海老真丈鑄込み 鮪ゆば巻き
- とうもろこし 敷トマトソース

御食事

- 稲庭うどん
- 大根卸し 卸し生姜 万能葱 刻み海苔

水菓子

- パンナコッタ ミントゼリー
- パイナップル キウイフルーツ

尾瀬会席 ¥6,000 (ランチのみ)

先付け

・鰯香味漬け

アスパラ トマト 生ハム 黄身酢クリーム

御造里

旬の魚盛り合わせ

添え物色々 土佐醤油

焼物

鶏もも肉味噌焼き 蓮根餅

苦瓜土佐和え 茗荷酢取り

冷やし

里芋 焼き茄子 蛸

炊き合わせ

胡麻豆腐 夏豆 振り柚子

油物

おくら海老真丈鑄込み 鮭ゆば巻き

とうもろこし 敷トマトソース

御食事

稲庭うどん

大根卸し 卸し生姜 万能葱 刻み海苔

水菓子

かぼちやシエラート パオナップ キウイフルーツ