

# 柿安季節懐石



※写真は「松阪牛懐石」のイメージです  
 ※写真の「取肴(さわら西京豌豆焼)」は3人前のイメージです  
 ※季節により料理内容や器が変わることがございます

松阪牛懐石

一〇、〇〇〇円(税別)

黒毛和牛懐石

八、〇〇〇円(税別)

わせづき  
 早稲月の一献

お肉はしゃぶしゃぶ又は  
 すき焼からお選びいただけます

春彩

稚あゆ香煎揚げ 多良の芽

※「黒毛和牛懐石」は「寄せ唐柿の豌豆和え」

鯉の飴煮 新じゅん菜美味酢

津合蟹青だつ黄味酢

桜海老たがね煎餅 明日葉

【松阪牛懐石】桑名産 はまぐり 土瓶蒸し

【黒毛和牛懐石】新れん根餅の沢煮椀(松阪牛コンソメ仕立て)

帆立 つまみ菜 椎茸

本まぐろ 伊佐木 葉わさび 花穂

さわら西京豌豆焼 辣韭

しゃぶしゃぶ又はすき焼

京都府産 九条葱(名人 林 種男)

兵庫県淡路産 玉葱(名人 成井修司)

宮崎県霧島産 天孫降卵

島根県産 仁多米ご飯 赤出汁 香の物

甘味 食事

小玉西瓜 枇杷 新生姜のシャーベット