



水簾夏紀行(鰻) 3,900円

【箱物】

- 前菜 本日の盛り合わせ
- 煮物 鰻豆腐 冬瓜
茄子オランダ煮 青味
- 焼物 鰻蒲焼き 白焼き 新生姜
- 油物 天麩羅
鰻 鱧 海老 パプリカ

【別盛り】

- 替り鉢 鰻の小茶碗蒸し 磯辺餡かけ
- 造り 真鯛海菜 海菜タレ
- 食事 白御飯 香の物 赤出汁
- 甘味 本日のデザート



※画像はイメージです。

旬彩和膳 2,900円

- 小鉢 本日の三種盛り
- 吸物替り 茶鍋
鱧 鶏肉 つみれ 豆腐
野菜一式
- 造り 本日のおすすめ四種盛り
- 煮物 穴子旨煮 冬瓜田舎煮
蓮根オランダ煮 オクラ
共地餡掛け
- 油物 天麩羅
海老 白身魚 南瓜 ピーマン
- 食事 白御飯 香の物 赤出汁
- 甘味 本日のデザート



※画像はイメージです。

※料金価格はサービス料・消費税込価格を表示しております。
※仕入れ状況により食材が変更になる場合がございます。
※ランチタイムのみのご提供となります。



昼会席 5,800円



- 前 菜 本日の盛り合わせ
- 吸 物 一人吸鍋仕立て
白身魚 水菜 深葱 三つ葉 玉子豆腐
- 造 り 本日のおすすめ四種盛り
- 煮 物 穴子旨煮 冬瓜田舎煮
蓮根オランダ煮 オクラ 共地餡掛け
- 止 肴 銀カレイ西京焼き
牛ハラミ荒味噌漬け 苦瓜 トマト
- 食 事 桜海老とうもろこし御飯 香の物 赤出汁
- 甘 味 本日のデザート



※画像はイメージです。

※料金はサービス料・消費税込価格を表示しております。
※仕入れ状況により食材が変更になる場合がございます。
※ランチタイムのみのご提供となります。