

[光 (ひかる) プラン]

お一人様 ￥17,000

- | | | | |
|-------|--|-------|--|
| [先 附] | <small>とうきび</small>
唐黍摺流し 檸檬酢のジュレ
加賀太きゅうり 黄身芥子酢和え
鰻湯引き 梅肉醤油 | [焼 物] | 鯖味噌幽庵焼き
<small>しんまるじゅうとがのおに
新丸十梅ノ尾煮</small> |
| [椀 物] | 清まし仕立て
鰻胡麻豆腐湯葉包み | [留 肴] | 千枚蛸湯引き 岩水雲酢 |
| [造 り] | 本日のおすすめ三種盛り合わせ | [留 椀] | 袱紗味噌仕立て |
| [冷し鉢] | 穴子冬瓜博多 小芋白煮
冷し銀鮓 振り柚子 | [食 事] | 唐黍ご飯 |
| | | [香の物] | 二種盛り |
| | | [果 物] | 季節物 |

[朧 (おぼろ) プラン]

お一人様 ￥20,000

- | | | | |
|-------|--|-------|--------------|
| [先 附] | <small>とうきび</small>
海老蓮芋唐黍掛け 檸檬酢煮凝り | [焼 物] | 黒毛和牛低温調理炙り焼き |
| [椀 物] | 清まし仕立て 唐黍真薯 | [留 肴] | 袱紗味噌仕立て |
| [造 り] | 本日のおすすめ三種盛り合わせ | [食 事] | 寿し盛り合わせ 握り三貫 |
| [冷し鉢] | 帆立貝酒煎り 小芋白煮 冷し銀鮓 | [果 物] | 季節物 |

[樂 (がく) プラン]

お一人様 ￥22,000

- | | | | |
|-------|--|-------|----------------------------------|
| [先 附] | <small>とうきび</small>
唐黍摺流し 檸檬酢のジュレ
加賀太きゅうり 黄身芥子酢和え
鰻湯引き 梅肉醤油 | [焼 物] | <small>たです</small>
天然鮎塩焼き 蓼酢 |
| [椀 物] | <small>あこ</small>
清まし仕立て 茂魚酒蒸し | [強 肴] | 淡路産鰻の出汁しゃぶ |
| [造 り] | 本日のおすすめ三種盛り合わせ | [留 肴] | 袱紗味噌仕立て |
| [煮 物] | <small>すつぽん</small>
小冬瓜玉締め 車海老 鼈 生姜鮓 | [食 事] | <small>おかず</small>
釜炊き 御菜 うなぎ |
| | | [香の物] | 三種盛り |
| | | [果 物] | 季節物 |

FREE DRINK MENU

- ・ビール・焼酎(麦/芋)・ワイン(赤/白)・日本酒(燗)・地酒
・ウイスキー・ウーロン茶・オレンジジュース

+1,500円で地酒1種と焼酎1種を追加いただけます。

※フリードリンクは120分制とさせていただきます。

※ドリンクのラストオーダーはスタートから90分後とさせていただきます。