

〔光 (ひかる) プラン〕

お一人様 ￥17,000

- | | | | |
|-------|---------------------------------------|-------|-------------|
| 〔先 附〕 | 菊花養老寄せ 北海道生雲丹 | 〔煮 物〕 | 蓮根饅頭 国産鰻白焼き |
| 〔前 菜〕 | かます小袖寿司 無花果チーズクリーム
車海老塩煮 子持ち鮎有馬煮 他 | 〔留 挽〕 | 袱紗味噌仕立て |
| 〔吸 物〕 | 土瓶蒸し 内地蛤 才巻き海老 | 〔食 事〕 | ご飯 |
| 〔造 り〕 | 本日の三種盛り合わせ | 〔香の物〕 | 三種盛り |
| 〔焼 物〕 | 京都七谷鴨山椒焼き
柿と菊葉の白和え | 〔果 物〕 | 季節物 |

〔朧 (おぼろ) プラン〕

お一人様 ￥20,000

- | | | | |
|-------|--|-------|----------------|
| 〔先 附〕 | 菊花養老寄せ 北海道生雲丹 | 〔焼 物〕 | 和牛の炙り 焼き舞茸塩麴和え |
| 〔前 菜〕 | かます焼き霜寿司 無花果チーズクリーム
車海老塩煮 子持ち鮎有馬煮 他 | 〔留 挽〕 | 赤出汁 滑子 |
| 〔吸 物〕 | 土瓶蒸し 内地蛤 才巻き海老 | 〔食 事〕 | 握り寿司三種 麦みそ巻き |
| 〔造 り〕 | 季節の天然魚三種盛り合わせ | 〔添え物〕 | 新生姜漬け |
| 〔煮 物〕 | 白甘鯛 菊かぶら
菊葉の菊花浸し | 〔水 物〕 | 季節物 |

〔樂 (がく) プラン〕

お一人様 ￥22,000

- | | | | |
|-------|--|-------|----------------|
| 〔先 附〕 | 蒸し鮑 北海道生雲丹 | 〔焼 物〕 | 和牛の炙り 焼き舞茸塩麴和え |
| 〔前 菜〕 | かます焼き霜寿司 無花果チーズクリーム
車海老塩煮 子持ち鮎有馬煮 他 | 〔留 挽〕 | 赤出汁 滑子 |
| 〔吸 物〕 | 土瓶蒸し 内地蛤 才巻き海老 | 〔食 事〕 | いくらと海鮮の小井 |
| 〔造 り〕 | 季節の天然魚三種盛り合わせ | 〔添え物〕 | 季節物 |
| 〔煮 物〕 | 白甘鯛 菊かぶら
菊葉の菊花浸し | 〔水 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。