

料理長特別会席 ¥15,000

前菜

- ・クレソンとムール貝のお浸し
- ・モツァレラチーズの磯辺揚げ
- ・菜種トマト
- ・岩布真丈
- ・エンヤレット甘酢漬け
- ・烏賊醤油漬け 卸し大和芋
- ・和牛甘煮 赤胡椒

御椀

- 清まし仕立て
- 巻織真丈 鮎一夜干し 貝割れ菜 茗荷子

御造里

- 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

- ・クレソンとムール貝のお浸し
- ・モツァレラチーズの磯辺揚げ
- ・菜種トマト
- ・岩布真丈
- ・エンヤレット甘酢漬け
- ・烏賊醤油漬け 卸し大和芋
- ・和牛甘煮 赤胡椒

御椀

- 清まし仕立て
- 巻織真丈 鮎一夜干し 貝割れ菜 茗荷子

御造り

- 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

蓋物

- うぐいす饅頭玉地蒸し
- きぬさや 姫もろこし 銀餡

油物

- 帆立磯辺揚げ 糸より玄米揚げ
- おくら 岩塩 レモン

酢の物

- 蒸したらばかに
- 蛇腹胡瓜 岩布 かに酢

御食事

- 胡麻汁うどん
- 卸し生姜 万能葱 刻み海苔

水菓子

- 黒糖キャラメルぷりん
- さくらんぼ オレンジ

思川会席 ¥9,500

前菜

- ・クレソンとムール貝のお浸し
- ・モツアレアランチーズの磯辺揚げ
- ・菜種トマト
- ・岩布真丈
- ・エシヤレット甘酢漬け
- ・烏賊醤油漬け 卸し大和芋
- ・和牛甘煮 赤胡椒

御椀

- 清まし仕立て
- 巻織真丈 鮎一夜干し 貝割れ菜 茗荷子

御造里

- 旬の魚盛り合わせ
- 添え物色々 土佐醤油

焼物

- 銀平須木の芽焼き
- 順才酢 独活きんぴら 天豆密煮

蓋物

- うぐいす饅頭玉地蒸し
- きぬさや 姫もろこし 銀餡

油物

- 帆立磯辺揚げ 糸より玄米揚げ
- おくら 岩塩 レモン

御食事

- にぎり寿司 がり生姜
- 赤出汁

水菓子

- 黒糖キャラメルぷりん
- さくらんぼ オレンジ

日光会席 ¥7,300

前菜

- ・クレソンとムール貝のお浸し
- ・モッツアレラチーズの磯辺揚げ
- ・菜種トマト
- ・岩布真丈
- ・エシヤレット甘酢漬け
- ・烏賊醤油漬け 卸し大和芋
- ・和牛甘煮 赤胡椒

御椀

- 清まし仕立て
- 巻織真丈 鮎一夜干し 貝割れ菜 茗荷子

御造里

- 旬の魚盛り合わせ
- 添え物色々 土佐醤油

焼物

- 銀平須木の芽焼き
- 順才酢 独活きんぴら 天豆密煮

蓋物

- うぐいす饅頭玉地蒸し
- きぬさや 姫もろこし 銀餡

油物

- 帆立磯辺揚げ 糸より玄米揚げ
- おくら 岩塩 レモン

御食事

- 胡麻汁うどん
- 卸し生姜 万能葱 刻み海苔

水菓子

- 黒糖キャラメルぷりん
- さくらんぼ オレンジ

尾瀬会席 ¥6,000 (ランチのみ)

先付け

・クレソンとムール貝のお浸し

・烏賊醤油漬け 卸し大和芋

御造里

旬の魚盛り合わせ

添え物色々 土佐醤油

焼物

銀平須木の芽焼き

順才酢 独活さんぴら 天豆密煮

蓋物

うぐいす饅頭玉地蒸し

きぬさや 姫もろこし 銀餡

油物

帆立磯辺揚げ 糸より玄米揚げ

おくら 岩塩 レモン

御食事

胡麻汁うどん

卸し生姜 万能葱 刻み海苔

水菓子

バナナアイス