



美味佳肴

「彩月」さつき

先付 貝寄せ 林檎酢ゼリー 生姜

お椀 清水仕立 アイナメ葛打ち 筍 椎茸 青身 木の芽

造り 盛り合わせ 土佐醤油 ちり酢 藻塩

組肴 鯛の子含ませ煮 蛸旨煮 数の子土佐和え 鯛松前寿司 海老艶煮 他

焼物 金目鯛若狭焼 あしらい

強肴 牛肉鉄焼 添え野菜

温物 穴子山椒煮 長芋餅 青菜浸し 木の芽

食事 釜炊き御飯 赤出汁 香の物

水菓子

一般料金 一〇、五〇〇円

会員料金 九、四五〇円

※画像はイメージです。※仕入れ状況により、献立を一部変更する場合があります。

※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料10%が含まれます。※会員割引と、他の優待・割引との併用はいたしかねます。



季節会席  
「鳳仙花」

先付 鯛の子琥珀寄せ

お椀 清水仕立 湯葉真丈 筍 椎茸 青身 木の芽

造り 二種盛り 土佐醤油

組肴 南禅寺蒸し 螢鳥賊沖漬 数の子土佐和え 生麩田楽 松前寿司 丸十蜜煮 他

焼物 帆立貝柱若狭焼 あしらひ

温物 牛肉すき煮

食事 御飯 赤出汁 香の物

水菓子

一般料金 六、五〇〇円

会員料金 五、八五〇円



オプション  
「天ぷら盛り合わせ」

一、〇〇〇円

※画像は全てイメージです。※仕入れ状況により、献立を一部変更する場合があります。  
※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料10%が含まれます。※会員割引と、他の優待・割引との併用はいたしかねます。



「花菖蒲」

先付 貝寄せ 林檎酢ゼリー 生姜

お椀 清水仕立 アイナメ葛打ち 筍 椎茸 青身 木の芽

造り 三種盛り 土佐醤油 ちり酢

組肴 鯛の子含ませ煮 蛸旨煮 数の子土佐和え 鯛松前寿司 海老艶煮 他

焼物 金目鯛若狭焼 あしらひ

温物 穴子山椒煮 長芋餅 青菜浸し 木の芽

食事 釜炊き御飯 赤出汁 香の物

水菓子



一般料金 八、五〇〇円  
 会員料金 七、六五〇円

※画像はイメージです。※仕入れ状況により、献立を一部変更する場合があります。  
 ※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料10%が含まれます。※会員割引と、他の優待・割引との併用はいたしかねます。



「桐御膳」

先付

小鉢

造り

二種盛り 土佐醤油

天ぷら

盛り合わせ

焼物

本日の焼物 口取り五種

御飯

汁物

香の物

水菓子



一般料金 五、三〇〇円  
会員料金 四、七七〇円

※画像はイメージです。※仕入れ状況により、献立を一部変更する場合があります。  
※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料10%が含まれます。 ※会員割引と、他の優待・割引との併用はいたしかねます。