

地鳥会席

八〇〇〇

先付

翡翠茄子と文銭蛸 梅肉正油
あわび旨煮

椀

ふかひれ茶巾
芽葱のし笹身 木の芽

向付

酒肴盛り合せ
炙りむね肉 ガリ葱
ぼんじり 玉葱ポン酢
粽寿司
合鴨の土佐酢煮
駝鳥たたき 行者にんにく正油

焼物

もも肉 雲丹焼き
合鴨ももアスパラ巻き
せせりの柚子胡椒西京味噌漬
笹身の鳴門焼き
蓴菜酢
空豆蜜煮
あまどころお浸し

凌ぎ

ひもかわうどん

煮物

大根の千段巻き
石川小芋 湯葉 姫竹

揚物

蓮根肉詰め
砂肝土佐揚げ

食事

手羽先と新生姜の
炊き込みご飯
赤だし 香の物

甘味

抹茶の自家製シュークリーム

宵の口

鳥料理

鳥会席

七〇〇〇

先付 翡翠茄子と文銭蛸 梅肉正油

椀 ふかひれ茶巾

芽葱のし笹身 木の芽

向付 酒肴盛り合せ

ぼんじり 玉葱ポン酢
合鴨の土佐酢煮

焼物

もも肉 雲丹焼き
合鴨ももアスパラ巻き
せせりの柚子胡椒西京味噌漬
笹身の鳴門焼き
蓴菜酢
空豆蜜煮
あまごころお浸し

凌ぎ ひもかわうどん

煮物 大根の千段巻き

石川小芋 湯葉 姫竹

食事 手羽先と新生姜の

炊き込みご飯
赤だし 香の物

甘味 抹茶の自家製シユークリーム

宵の口

鳥鍋会席コース 七〇〇〇

先付 翡翠茄子と文銭蛸 梅肉正油
あわび旨煮

向付 酒肴盛り合せ

炙りむね肉 ガリ葱
ぼんじり 玉葱ポン酢
合鴨の土佐酢煮

焼物 炭焼き盛り合せ

凌ぎ ひもかわうどん

鍋 鳥みそ鍋

もも肉 レバー きんかん
九条葱 長葱 玉葱 なら
豆腐 こんにゃく

食事 そぼろの玉子とじご飯

甘味 抹茶の自家製シュークリーム

宵の口

鳥鍋会席コース 七〇〇〇

先付 翡翠茄子と文銭蛸 梅肉正油
あわび旨煮

向付 酒肴盛り合せ
炙りむね肉 ガリ葱
ぼんじり 玉葱ポン酢
合鴨の土佐酢煮

焼物 炭焼き盛り合わせ

凌ぎ ひもかわうどん

鍋 鳥スープ炊き
もも肉 むね肉 手羽元 手羽先
白菜 しめじ えのき茸
長葱 豆腐

食事 玉子雑炊
又は
揚げそば

甘味 抹茶の自家製シュークリーム

宵の口

鳥鍋コース

六〇〇〇

先付 翡翠茄子と文銭蛸 梅肉正油

向付 酒肴盛り合せ

ぼんじり 玉葱ポン酢

合鴨の土佐酢煮

焼物 炭焼き盛り合せ

鍋 鳥みそ鍋

もも肉 レバー きんかん

九条葱 長葱 玉葱 なら

豆腐 こんにゃく

食事 そぼろの玉子とじご飯

甘味 抹茶の自家製シュークリーム

宵の口

鳥料理

鳥鍋コース

六〇〇〇

先付 翡翠茄子と文銭蛸 梅肉正油

向付 酒肴盛り合せ

ぼんじり 玉葱ポン酢
合鴨の土佐酢煮

焼物 炭焼き盛り合わせ

鍋 鳥スープ炊き

もも肉 むね肉 手羽元 手羽先
白菜 しめじ へのき茸
長葱 豆腐

食事 玉子雑炊

又は
揚げそば

甘味 抹茶の自家製シュークリーム

宵の口

鳥料理

鳥鍋会席コース 七〇〇〇

先付 翡翠茄子と文銭蛸 梅肉正油
あわび旨煮

向付 酒肴盛り合せ
炙りむね肉 ガリ葱
ぼんじり 玉葱ポン酢
合鴨の土佐酢煮

焼物 炭焼き盛り合せ

凌ぎ 粽寿司

鍋 合鴨の出汁しゃぶ
もも肉 むね肉 皮
九条葱 長葱
細巻湯葉 胡麻麩

食事 日本蕎麦

甘味 抹茶の自家製シュークリーム

宵の口

鳥鍋コース

六〇〇〇

先付 翡翠茄子と文銭蛸 梅肉正油

向付 酒肴盛り合せ

ぼんじり 玉葱ポン酢
合鴨の土佐酢煮

焼物 炭焼き盛り合せ

鍋 合鴨の出汁しゃぶ

もも肉 むね肉 皮
九条葱 長葱
細巻湯葉 胡麻麩

食事 日本蕎麦

甘味 抹茶の自家製シユークリーム

宵の口

鳥料理