

# 地鳥会席

八〇〇〇

先付

加茂茄子の茗荷煮  
玉蜀黍すり流し

椀

焼き茄子素麺  
輪柚子 焼茄子印籠

向付

酒肴盛り合せ

もも肉と生湯葉のアボカド醤油  
ハラミのたたき  
むね肉のグレイプフルーツ和え  
合鴨スモークチーズ  
もも肉の八幡巻き

焼物

ふりそでと早松茸  
手羽先の龍眼  
ハツとハツ元  
合鴨のコンフィ  
ジャコしし  
ほうずきトマト  
糸南瓜と白木耳の胡麻酢  
里芋田楽

凌ぎ

肉寿司

ユツケ黄味醤油

煮物

カレーすき煮

揚物

蓮根餅

食事

せせりの梅紫蘇ご飯  
香の物

甘味

桃の紅茶ゼリー

宵の口

鳥料理

# 鳥会席

七〇〇〇

先付 加茂茄子の茗荷煮

椀 焼き茄子素麺

輪柚子 焼茄子印籠

向付 酒肴盛り合せ

もも肉と生湯葉のアボカド醤油

ハラミのたたき

むね肉のグレープフルーツ和え

焼物

ふりそでと早松茸

手羽先の龍眼

ハツとハツ元

合鴨のコンフィ

ジャコしし

ほうずきトマト

糸南瓜と白木耳の胡麻酢

里芋田楽

凌ぎ 肉寿司

ユツケ黄味醤油

煮物 カリーすき煮

食事 せせりの梅紫蘇ご飯

香の物

甘味 桃の紅茶ゼリー

宵の口

鳥料理

鳥鍋会席コース 七〇〇〇

先付 加茂茄子の茗荷煮

玉蜀黍すり流し

向付 酒肴盛り合せ

もも肉と生湯葉のアボカド醤油  
ハラミのたたき

むね肉のグレイプフルーツ和え

焼物 炭焼き盛り合せ

凌ぎ 肉寿司

ユッケ黄味醤油

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 桃の紅茶ゼリー

宵の口

鳥鍋会席コース 七〇〇〇

先付 加茂茄子の茗荷煮

玉蜀黍すり流し

向付 酒肴盛り合せ

もも肉と生湯葉のアボカド醤油

ハラミのたたき

むね肉のグレープフルーツ和え

焼物 炭焼き盛り合わせ

凌ぎ 肉寿司

ユッケ黄味醤油

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 桃の紅茶ゼリー

宵の口

鳥料理

鳥鍋コース

六〇〇〇

先付 加茂茄子の茗荷煮

向付 酒肴盛り合せ

もも肉と生湯葉のアボカド醤油  
ハラミのたたき

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 桃の紅茶ゼリー

宵の口

鳥料理



鳥鍋コース

六〇〇〇

先付 加茂茄子の茗荷煮

向付 酒肴盛り合せ

もも肉と生湯葉のアボカド醤油  
ハラミのたたき

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 えのき茸  
長葱 豆腐

食事 玉子雑炊

又は  
揚げそば

甘味 桃の紅茶ゼリー

宵の口

鳥料理

鳥鍋会席コース 七〇〇〇

先付 加茂茄子の茗荷煮

玉蜀黍すり流し

向付 酒肴盛り合せ

もも肉と生湯葉のアボカド醤油

ハラミのたたき

むね肉のグレープフルーツ和え

焼物 炭焼き盛り合せ

凌ぎ 肉寿司

ユツケ黄味醤油

鍋 合鴨の出汁しゃぶ

もも肉 むね肉 皮

九条葱 長葱

細卷湯葉 胡麻麩

食事 日本蕎麦

甘味 桃の紅茶ゼリー

宵の口

鳥料理

鳥鍋コース

六〇〇〇

先付 加茂茄子の茗荷煮

向付 酒肴盛り合せ

もも肉と生湯葉のアボカド醤油  
ハラミのたたき

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 桃の紅茶ゼリー

宵の口

鳥料理