

地鳥会席

八〇〇〇

先付

菊菜と茸の菊花浸し
合鴨の甲州煮

椀

鳥と松茸の土瓶蒸し

向付

酒肴盛り合せ

むね肉のたたき 焼茄子ソース
ハツのかんずり卸し和え
笹身の明太子巻き
炙りもも肉と無花果の
胡麻クリーム
むね肉のチーズ巻き
山形だし添え

焼物

もも肉の杉板焼き
つくねの胡桃味噌
笹身の紫蘇一夜干し
せせりのレモン塩焼き
酢取り蓮根
長芋の雲丹焼き
年輪玉子
丘若布浸し

凌ぎ

鳥と穴子の棒寿司

煮物

手羽先の柚子胡椒煮

揚物

里芋と粟麩の信州揚げ

食事

萩ご飯
香の物

甘味

かぼちゃのブリュレ

宵の口

鳥料理

鳥会席

七〇〇〇

先付 菊菜と茸の菊花浸し

椀 鳥と松茸の土瓶蒸し

向付 酒肴盛り合せ

むね肉のたたき 焼茄子ソース
ハツのかんずり卸し和え
笹身の明太子巻き

焼物

もも肉の杉板焼き
つくねの胡桃味噌
笹身の紫蘇一夜干し
せせりのレモン塩焼き
酢取り蓮根
長芋の雲丹焼き
年輪玉子
丘若布浸し

凌ぎ 鳥と穴子の棒寿司

煮物 手羽先の柚子胡椒煮

食事 萩ご飯

香の物

甘味 かぼちゃのブリュレ

宵の口

鳥料理

鳥鍋会席コース 七〇〇〇

先付 菊菜と茸の菊花浸し
合鴨の甲州煮

向付 酒肴盛り合せ

むね肉のたたき 焼茄子ソース
ハツのかんずり卸し和え
笹身の明太子巻き

焼物 炭焼き盛り合せ

凌ぎ 鳥と穴子の棒寿司

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 かぼちゃのブリュレ

宵の口

鳥鍋会席コース 七〇〇〇

先付 菊菜と茸の菊花浸し

合鴨の甲州煮

向付 酒肴盛り合せ

むね肉のたたき 焼茄子ソース

ハツのかんずり卸し和え

笹身の明太子巻き

焼物 炭焼き盛り合わせ

凌ぎ 鳥と穴子の棒寿司

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 かぼちゃのブリュレ

宵の口

鳥鍋コース

六〇〇〇

先付 菊菜と茸の菊花浸し

向付 酒肴盛り合せ

むね肉のたたき 焼茄子ソース
ハツのかんずり卸し和え

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 かぼちゃのブリュレ

宵の口

鳥料理 

鳥鍋コース

六〇〇〇

先付 菊菜と茸の菊花浸し

向付 酒肴盛り合せ

むね肉のたたき 焼茄子ソース
ハツのかんずり卸し和え

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 かぼちゃのブリュレ

宵の口

鳥料理

鳥鍋会席コース 七〇〇〇

先付 菊菜と茸の菊花浸し

合鴨の甲州煮

向付 酒肴盛り合せ

むね肉のたたき 焼茄子ソース

ハツのかんずり卸し和え

笹身の明太子巻き

焼物 炭焼き盛り合せ

凌ぎ 鳥と穴子の棒寿司

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 かぼちゃのブリュレ

宵の口

鳥料理

鳥鍋コース

六〇〇〇

先付 菊菜と茸の菊花浸し

向付 酒肴盛り合せ

むね肉のたたき 焼茄子ソース
ハツのかんずり卸し和え

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 かぼちゃのブリュレ

宵の口

鳥料理