

料理長特別会席 ¥15,000

前菜

- ・アスハラ身巻き南部揚げ
- ・陸ひしき いぶりがつこクリームチーズ
- ・甘夏はたて最中
- ・ヤングコーン生ハム巻き
- ・玉子豆腐 新順才 ラレシ 青柚子 美味出汁
- ・細巻きゆば木の芽味噌田楽
- ・海老芝煮 とび子

御椀

- 清まし仕立て
- 令鴨ロース 白あすばら よもぎ麩 彩人参 花山椒

御造里

- 旬の魚盛り合わせ
- 添え物色々 土佐醤油

焼物

- えぞアワビのステーキ 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

- ・アスパラ身巻き南部揚げ
- ・陸ひしき いぶりがっくクリームチーズ
- ・甘夏はたて最中
- ・ヤングコーン生ハム巻き
- ・玉子豆腐 新順才 ラレシ 青柚子 美味出汁
- ・細巻きゆば木の芽味噌田楽
- ・海老芝煮 とび子

御椀

- 清まし仕立て
- 令鴨口ス 白あすばら よもぎ麩 彩人参 花山椒

御造里

- 旬の魚4点盛り合わせ
- 添え物色々 土佐醬油

焼物

- 和牛ステーキ 彩り焼き野菜

蓋物

- 鮎魚女葛叩き 里芋
- 茄子 空豆 銀あん

油物

- 海老真丈 稚鮎あられ揚げ
- 明日菜 生姜たまり揚げ 岩塩

酢の物

- 蒸したらばかに かに酢
- 海藻色々 蛇腹胡瓜

御食事

- 茶そば
- 彩り薬味いろいろ 刻み海苔 喰い出汁

水菓子

- さくらんぼゼリー メロン キウイフルーツ

思川会席 ¥9,500

前菜

- ・アスパラ身巻き南部揚げ
- ・陸ひじき いぶりがっこクリームチーズ
- ・甘夏はたて最中
- ・ヤングコーン生ハム巻き
- ・玉子豆腐 新順才 ラレシ 青柚子 美味出汁
- ・細巻きゆば木の芽味噌田楽
- ・海老芝煮 とび子

御椀

- 清まし仕立て
- 令鴨口ス 白あすばら よもぎ麩 彩人参 花山椒

御造里

- 旬の魚4点盛り合わせ
- 添え物色々 土佐醤油

焼物

- 鱈照り焼き
- 菖蒲いも 茗荷子酢取り

蓋物

- 鮎魚女葛叩き 里芋
- 茄子 空豆 銀あん

油物

- 海老真丈 稚鮎あられ揚げ
- 明日菜 生姜たまり揚げ 岩塩

御食事

- にぎり寿司 がり生姜
- 赤出汁

水菓子

- さくらんぼゼリー メロン キウイフルーツ

日光会席 ¥7,300

前菜

- ・アスパラ身巻き南部揚げ
- ・陸ひしき いぶりがっくクリームチーズ
- ・甘夏はたて最中
- ・ヤングコーン生ハム巻き
- ・玉子豆腐 新順才 ラレシ 青柚子 美味出汁
- ・細巻きゆば木の芽味噌田楽
- ・海老芝煮 とび子

御椀

清まし仕立て  
令鴨口ス 白あすばら よもぎ麩 彩人参 花山椒

御造里

旬の魚之点盛り合わせ  
添え物色々 土佐醤油

焼物

鱈照り焼き  
菖蒲いも 茗荷子酢取り

蓋物

鮎魚女葛叩き 里芋  
茄子 空豆 銀あん

油物

海老真丈 稚鮎あられ揚げ  
明日菜 生姜たまり揚げ 岩塩

御食事

茶そば  
彩り薬味いろいろ 刻み海苔 喰い出汁

水菓子

さくらんぼゼリー メロン キウイフルーツ

尾瀬会席 ¥6,000 (ランチのみ)

先付け

・玉子豆腐 新順才 ラレシ 青柚子 美味出汁

・合鴨口スープ煮 木の芽味噌 赤胡椒

御造り

旬の魚子点盛り合わせ

添え物色々 土佐醤油

焼物

鯖照り焼き

菖蒲いも 茗荷子酢取り

蓋物

鮎魚女葛叩き 里芋

茄子 空豆 銀あん

油物

海老真丈 稚鮎あられ揚げ

明日菜 生姜たまり揚げ 岩塩

御食事

茶そば

彩り薬味いろいろ 刻み海苔 喰い出汁

水菓子

抹茶シエラート