霜月　月替わりの会席

18,000 円・22,000 円

18,000 円

箸　付

里芋と南関揚げのかぼすおろし合え

前　菜

ひのはら蒟蒻と焼茄子柚子胡椒合え

堅豆腐けしの実焼　はすの芽梅酢漬　栗甘煮　銀杏豆腐

造　里

鮑　本鮪　鰆

焼　物

梶木藻塩焼き　麦味噌だれ

紫キャベツ　ルッコラスプラウト　にんにく　七味

進　肴

鱈の白子 特製茶碗蒸し　野菜コンソメあん

蕪と舞茸のからすみ合え

強　肴

松阪牛の醤油麹煮　揚さつま芋

食　事

治作名物　水たき雑炊

香の物

水菓子

きな粉プリン

22,000 円

箸　付

里芋と南関揚げのかぼすおろし合え

前　菜

巻海老芝煮　焼茄子柚子胡椒合え

堅豆腐けしの実焼　はすの芽梅酢漬　栗甘煮　おくら塩茹で

吸　物

蓮根のすり流し汁

かすみ蟹と枝豆の真丈　梅フレーク

造　里

鰆炙り　薬味

蒸　物

鱈の白子 特製茶碗蒸し　野菜コンソメあん

進　肴

蕪と舞茸のからすみ合え

強　肴

＜以下よりお選びいただけます＞

・松阪牛の醤油こうじ煮

・鮑の酒かす醤油焼き

食　事

治作名物　水たき雑炊

香の物

水菓子

ピンクグレープフルーツ　ブルーベリー　苺のゼリーよせ

仕入れ事情により献立の内容が変更になる場合がございます。

アレルギーをお持ちの場合は予めお申し出ください。内容を変更してご用意いたします。

霜月　治作名物 水たき会席
22,000 円・27,500 円・33,000 円

前　菜
ひのはら蒟蒻と焼茄子柚子胡椒合え
堅豆腐けしの実焼　はすの芽梅酢漬け
栗甘煮　銀杏豆腐

造　里
ぼたん海老　本鮪　鰆　平目

焼　物
梶木藻塩焼　巻海老芝煮

名　物
水たき　薬味　ポン酢

食　事
水たき雑炊
香の物

水菓子
季節のフルーツ

22,000 円

前　菜
ひのはら蒟蒻と焼茄子柚子胡椒合え
堅豆腐けしの実焼　はすの芽梅酢漬け
栗甘煮　銀杏豆腐

造　里
鮑　本鮪　鰆　平目

焼　物
但馬牛とオマール海老の酒かす醤油焼

蒸し物
鱈の白子 特製茶碗蒸し　野菜コンソメあん

名　物
水たき　薬味　ポン酢

食　事
水たき雑炊
香の物

水菓子
季節のフルーツ

27,500 円

箸　付
里芋と南関揚のかぼすおろし合え

前　菜
ひのはら蒟蒻と焼茄子柚子胡椒合え
堅豆腐けしの実焼　はすの芽梅酢漬け
栗甘煮　銀杏豆腐

造　里
伊勢海老　本鮪　鰆

焼　物
松阪牛と鮑の酒かす醤油焼

蒸し物
鱈の白子 特製茶碗蒸し　野菜コンソメあん

名　物
水たき　薬味　ポン酢

食　事
水たき雑炊
香の物

水菓子
季節のフルーツ

33,000 円

仕入れ事情により献立の内容が変更になる場合がございます。
アレルギーをお持ちの場合は予めお申し出ください。内容を変更してご用意いたします。

霜月　昼のお会席（土曜日限定）
8,800 円

箸　付
里芋と南関揚のかぼすおろし合え

秋の旬菜と向付合わせ盛り
鰆炙り　本鮪重ね造里　平目昆布〆
ひのはら蒟蒻と焼茄子柚子胡椒合え
堅豆腐けしの実焼　はすの芽梅酢漬け
栗甘煮　銀杏豆腐

蒸し物
鱈の白子 特製茶碗蒸し　野菜コンソメあん

進　肴
蕪と舞茸のからすみ合え

強　肴
国産黒毛和牛の醤油麹焼

食　事
治作名物 水たき雑炊
香の物

水菓子
きなこプリン

8,800 円

霜月　昼の水たき会席（土曜日限定）
11,000 円

前　菜
ひのはら蒟蒻と焼茄子柚子胡椒合え
堅豆腐けしの実焼　はすの芽梅酢漬け
栗甘煮　銀杏豆腐

造　里
鰆炙り　本鮪重ね造里　平目昆布〆

蒸し物
鱈の白子 特製茶碗蒸し　野菜コンソメあん

名　物
水たき　薬味　ポン酢

食　事
水たき雑炊
香の物

水菓子
きなこプリン

11,000 円

仕入れ事情により献立の内容が変更になる場合がございます。
アレルギーをお持ちの場合は予めお申し出ください。内容を変更してご用意いたします。