



紀州鱧しゃぶ小鍋と

黒牛溶岩焼&鯛めし土鍋の贅沢ランチ

平日特別価格 二二〇〇円(税込)

土日祝価格 二八六〇円(税込)

【先付】始まりの最中

【小鍋】紀州鱧しゃぶ小鍋

【焼物】黒牛の富士溶岩焼き

【揚物】蟹クリームコロッケ

【土鍋】鯛めしひつまぶし仕立て

【留碗】青と海苔のお味噌汁

※仕入れにより内容は異なります

吉日 紅炉庵

料理長 高村伸征



彩り籠盛り膳と

和牛ひつまぶしのご馳走ランチ

平日特別価格 二九七〇円(税込)

土日祝価格 三五二〇円(税込)

【先付】始まりの最中

【彩り籠盛り膳】

- ・鮮魚のお造り
- ・本日の逸品
- ・自家製生豆富
- ・蟹クリーム変わり揚げ
- ・季節の焼肴
- ・生麩の田楽

【肉まぶし】

- 和牛のひつまぶし
- 其の壱 薬味
- 其の弐 龍の玉子かけ
- 其の参 和出汁茶漬け

【留 椀】青と海苔のお味噌汁

※仕入れにより内容は異なります

吉日 紅炉庵

料理長 高村伸征



牡蠣尽くしご褒美ランチ

平日特別価格 二七五〇円(税込)
土日祝価格 三三〇〇円(税込)

【生牡蠣】産直牡蠣刺し

【揚げ物】牡蠣フライ

くいぶりがつこのタルタル

【焼き物】焼き牡蠣

【溶岩焼】黒牛の富士溶岩焼き

【御飯】牡蠣めし

【留碗】青と海苔のお味噌汁

※仕入れにより内容は異なります

吉日 紅炉庵
料理長 高村伸征

七夜月

料理長おまかせコース

五〇〇〇円(税込五五〇〇円)

【先付】長芋水晶寄せ

【小吸椀】牡蠣の清汁仕立て

【造 里】かつを藁焼き
真さば炭炙り 鰹湯引き

【炭火焼き】太刀魚炭火焼き
皮付き姫もろこし

【天婦羅】伝助穴子
鳥らつきよ

【強 肴】かきにく
泉州水茄子

【肉料理】和牛の出汁ローストビーフ

【土 鍋】鯛めしの土鍋ご飯

【留 椀】青と海苔のお味噌汁

【甘 味】手練りわらび餅

※二名様からのご注文となります
※仕入れにより内容は異なります

吉日 紅炉庵

料理長 高村伸征