



春待月料理長おまかせコース

五〇〇〇円（税込五五〇〇円）

【先附】漬け帆立貝柱 ラフランス 紅ずわい蟹 吉野酢

【小吸椀】蕪みぞれ仕立て 牡蠣吸い

【造里】戻りかつお薫焼き

さわら炭落とし いくらと茸の初雪和え

【炭火焼き】寒ぶり実山椒焼き 伊予美人の柚子味噌田楽

【天麩羅】鹿児島県種子島産 安納芋の天ぷらとハモンセラノ

【牡蠣肉】かきにく ヤーコン

【肉料理】黒毛和牛の出汁ローストビーフ

【土鍋】北海道恵庭産“横山さんが育てた”

百令根と丹波黒鶏の土鍋ご飯

【留椀】南京のお味噌汁

【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

※写真はイメージです

吉日 紅炉庵

料理長 高村伸征



牡蠣尽くし懐石 七〇〇〇円 (税込七七〇〇円)

【先附】漬け帆立貝柱 ラフランス 紅ずわい蟹 吉野酢

【小吸椀】牡蠣の清汁仕立て

【生牡蠣】本日の生牡蠣2種盛り

【造里】戻りかつお薫焼き

さわら炭落とし いくらと茸の初雪和え

【小鍋】牡蠣とうふ

【天婦羅】真牡蠣の天ぷら

【牡蠣肉】かきにく ヤーコン

【肉料理】黒毛和牛の出汁ローストビーフ

【土鍋】真牡蠣の土鍋ごはん

【留椀】牡蠣のお味噌汁

【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

※写真はいメージです

吉日 紅炉庵

料理長 高村伸征



極み懐石

八〇〇〇円（税込八八〇〇円）

【先附】漬け帆立貝柱 ラフランス 紅ずわい蟹 吉野酢

【椀替わり】旬魚の鉄瓶蒸し

【生牡蠣】本日の生牡蠣刺し

【造里】戻りかつお薫焼き

さわら炭落とし いくらと茸の初雪和え

【炭火焼き】寒ぶり実山椒焼き 伊予美人の柚子味噌田楽

【天麩羅】鹿児島種子島産 安納芋の天ぷらとハモンセラノ

【牡蠣肉】かきにく ヤーコン

【肉料理】黒毛和牛の炭火焼

【土鍋】和牛すきしゃぶと和出汁土鍋ごはん

【留椀】南京のお味噌汁

【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

※写真はイメージです

吉日 紅炉庵

料理長 高村伸征