



梅見月

二月の料理長おまかせコース

五〇〇〇円（税込五五〇〇円）

【先附】氷下魚と根芹の磯香和え

【小吸椀】清汁仕立て 牡蠣つらら 雪菜 梅花人参 露生姜

【造里】寒ぶり藁焼き 鯛松皮 茶振り海鼠

本山葵 藻塩 酢橘

【炭火焼】なめた鰯浅葱巻き 焼かぶら田楽

【天婦羅】雲子天ぷら 煎り唐墨 雪塩

【かきにく】かきにく 寒中キャベツ

【肉料理】黒毛和牛の出汁ローストビーフ

本山葵 神楽南蛮味噌 生七味唐辛子

【土鍋】新潟県村上塩引き鮭と米沢葱の土鍋ご飯 香の物

【留椀】安納芋のお味噌汁

【甘味】手練りわらび餅 黄な粉 黒糖蜜

※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



く梅見月く

二月の牡蠣尽くし懐石

七〇〇〇円(税込七七〇〇円)

【先附】氷下魚と根芹の磯香和え

【小吸椀】清汁仕立て 牡蠣つらら

雪菜 梅花人参 露生姜

【生牡蠣】本日の生牡蠣2種盛り

【造里】寒ぶり蕈焼き 鯛松皮 茶振り海鼠

本山葵 藻塩 酢橘

【小鍋】牡蠣とうふ

【天婦羅】真牡蠣の天ぷら

【牡蠣肉】かきにく

【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

※写真とはイメージです

吉日

紅炉庵

料理長 高村伸征



く梅見月く

二月の極み懐石

八〇〇〇円 (税込八八〇〇円)

【先附】氷下魚と根芹の磯香和え

【椀替わり】旬魚の鉄瓶蒸し

【生牡蠣】本日の生牡蠣刺し

【造里】寒ぶり蕈焼き 鯛松皮 茶振り海鼠

本山葵 藻塩 酢橘

【炭火烧】なめた鱈浅葱巻き 焼かぶら田楽

【天婦羅】雲子天ぷら 煎り唐墨 雪塩

【牡蠣肉】かきにく

【肉料理】黒毛和牛の炭火烧

【土鍋】和牛すきしゃぶと和出汁土鍋ごはん

【留椀】安納芋のお味噌汁

【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