



料理長おまかせコース

五〇〇〇円（税込五五〇〇円）

【先附】信州サーモンのレモン酢と初夏野菜いろいろ

【小吸碗】清汁仕立て 牡蠣吸い

【造里】初かつお焼霜 紋甲烏賊炭落とし 礼文島水雲と新順才

【焼物】福子菜の花オイル焼き 新落の卵の花かけ

【天婦羅】さわらの舞茸パン粉揚げ いぶりがつのタルタル

【凌ぎ】自家製 生豆富 銀餡

【肉料理】黒毛和牛の出汁ローストビーフ

【土鍋】北海道産パンチエッタと新じゃが芋の土鍋ご飯

【留碗】新潟産栃尾揚げのお味噌汁

【甘味】季節のシャーベット

※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



【シン紅コース】

四〇九〇円（税込四五〇〇円）

【先 附】信州サーモンのレモン酢と初夏野菜いろいろ

【造 里】初かつお焼霜 礼文島水雲と新順才

【小 鍋】真鯛の黄金出汁しゃぶ小鍋

【天婦羅】広島産牡蠣フライ

【凌 ぎ】自家製生豆富 銀餡

【肉料理】黒牛の富士溶岩ステーキ

【土 鍋】鯛めし土鍋ご飯のひつまぶし 鯛胡麻和え 和出汁

【留 挽】大源味噌のお味噌汁

【甘 味】季節のシャーベット

※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

5月14日～ GW明けの特別コース



【和牛と牡蠣コース】

七〇〇〇円↓六五〇〇円(税込)

【先附】信州サーモンのレモン酢と初夏野菜いろいろ
トマトコンソメのジュレかけ

【造里】初かつお焼霜 紋甲烏賊炭落とし 礼文島水雲と新順才

【小鍋】真鯛と鰯の黄金出汁しやぶ小鍋

【強肴】山口産焼き牡蠣

【寿司】黒毛和牛の炙り肉寿司

【天麩羅】牡蠣フライしりとりがつのタルタルと牡蠣天ぷら

【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】北海道産パンチエッタと新じゃが芋の土鍋ご飯

【留碗】新潟産栃尾揚げのお味噌汁

【甘味】季節のシャーベット

※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