



【鮓苗コース】

『江戸前鮓&戻り鰹タタキ』と

『鹿児島産鰯王のブリしゃぶ小鍋』

四五〇〇円（税込四九五〇円）

【先附】本日の先付け

【造里】戻りカツオの叩き

【小鍋】鹿児島産ぶり”鰯王”の黄金出汁しゃぶ小鍋

【揚物】鳥取の銘柄鶏”大山鶏”の天ぷら

【凌ぎ】自家製 生豆腐 銀飴

【溶岩】黒牛の富士溶岩ステーキ

【江戸前鮓】江戸前握り5貫盛り

【留碗】大源味噌の味噌汁

【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

吉田 紅炉庵

料理長 森福美



【鮓和食コース】

『江戸前鮓&和牛炙り肉寿司』と『黒毛和牛の炭火焼き』

七二〇〇円↓六六〇〇円(税込)

【先附】本日の先付

【造里】戻り鰹焼き霜 真鯛

【鍋物】河豚と寒鰯の柚子おろし小鍋

【炙鮓】黒毛和牛炙り鮓 英国産マルドン塩と醤油ジューレ

【天婦羅】安納芋の天ぷら

【肉料理】黒毛和牛の炭火焼き 神楽南蛮味噌 山葵 炭塩

【江戸前鮓】本日の江戸前鮓五種

【留 椀】青さ海苔のお味噌汁

【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 森福美



【雅コース】

『冬の味覚！北海道産ふぐ、蟹、白子の贅沢小鍋』と
『鮑と帆立の牡蠣醤油&黒牛ステーキ』

五〇〇〇円（税込五五〇〇円）

【先附】本日の先附

【造里】戻りかつお焼霜 氷頭なます

【小鍋】河豚、蟹、白子の贅沢黄金出汁小鍋

【天ぷら】安納芋の天ぷら

【凌ぎ】自家製生豆富 銀飴

【メイン】あわびとホタテの牡蠣醤油バター焼と

黒牛の富士溶岩ステーキ

【土鍋】寒鰯の照り焼きと冬蕪の土鍋ごはん

【留挽】大源味噌のお味噌汁

【甘味】冬苺アイス

※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 森福美