

2024・皐月 SHUHARI

平日限定ランチコース

いごな

胡麻豆腐 蕪花果

花穂 山葵

美味出汁

冷鉢

丸茄子有馬煮

針葱 振り柚子

椀

うすい豆擦り流し

焼き鮎並 筒牛蒡

輪胡瓜 梅肉

強肴

和牛網焼き

大徳寺ソース

ルッコラ スプラウト

新じゃが 木の芽

造り

春鰹薫焼

熱々の油を掛けて

新玉葱 打ち茗荷

レモンバーム 赤芽

割りちり酢

飯

新生姜御飯

鰹生姜煮

香の物

赤出汁

焼き物

稚鮎塩焼き

土佐酢卸し胡瓜丸

夢のつづき

黒糖葛餅

ミルフィーユ

パンナコッタ

トマトのソース

季節のフルーツ

LUNCH 土日祝限定

鰻まぶし御膳 ¥6,800

先付け

汲み上げ豆腐
山葵チュイル
蒲鉾削り 山葵

お膳

半熟煎り玉子
鰻有馬煮 トリュフ
鰻ざく 奈良漬け
海苔 小葱 山葵 山椒

お食事

鰻ひつまぶし蒸籠仕立て
肝吸い

水物

焙じ茶アフオガート

牛まぶし御膳 ¥6,800

先付け

汲み上げ豆腐
山葵チュイル
蒲鉾削り 山葵

お膳

半熟煎り玉子
牛時雨煮 トリュフ
甘酢漬け 奈良漬け
海苔 小葱 山葵 山椒

お食事

牛ひつまぶし蒸籠仕立て
筍吸い

水物

焙じ茶アフオガート