

吉祥夏メニュー

■ 24年 6・7・8月 ■

しゃぶしゃぶ御膳

8,800円(税込)



あぐー豚盛り合わせ
二、七〇〇円(肩ロース六〇g・バラ肉六〇g)
和牛 一人前
四、四〇〇円(追加和牛は一枚からオーダー可能です)

水菓子 — 吉祥胡麻プリン 黒蜜 きな粉

食事 — 白御飯 留枕

台の物 — 和牛しゃぶしゃぶ 一二〇g

前菜 — ジーマーマミ豆腐 サーモン蛇籠巻き

紫芋水仙 若鮎甘露煮
枝豆塩茹き 海老真砂子射込み

すき焼き御膳

8,800円(税込)



あぐー豚盛り合わせ
二、七〇〇円(肩ロース六〇g・バラ肉六〇g)
和牛 一人前
四、四〇〇円(追加和牛は一枚からオーダー可能です)

水菓子 — 吉祥胡麻プリン 黒蜜 きな粉

食事 — 白御飯 留枕

台の物 — 和牛すき焼き 一二〇g

前菜 — ジーマーマミ豆腐 サーモン蛇籠巻き

紫芋水仙 若鮎甘露煮
枝豆塩茹き 海老真砂子射込み

ほし会席

8,800円(税込)



前菜

ジーマーミ豆腐
サーモン蛇籠巻き
紫芋水仙 若鮎甘露煮
枝豆塩茹き
海老真砂子射込み

煮物椀

黄金鱈
浮き玉真丈
蔓菜 鮑冬瓜 青柚子

造り

旬の潮三種
環八 中トロ
雷いか

蓋物

蓮根饅頭
青梗菜 ふかひれ餡
溶き山葵

焼き物

鱸油焼き 夏鴨塩焼き
う巻き 新丸十オレンジ煮
葉唐辛子 キャラ煮
葉地神 かばす

旬鍋

トマトしゃぶしゃぶ
あぐー豚バラ肉 ロース
宮古島産トマト クレソン
京葱 島豆腐

食事

季節の御飯 田舎味噌仕立て
香の物

水菓子

吉祥胡麻プリン
黒蜜 きな粉

つき会席

13,200円(税込)



前菜

ジーマーミ豆腐
サーモン蛇籠巻き
紫芋水仙 若鮎甘露煮
枝豆塩茹き
海老真砂子射込み

煮物椀

黄金鱈
浮き玉真丈
蔓菜 鮑冬瓜 青柚子

造り

旬の潮四種
環八 中トロ
雷いか 車海老

蓋物

蓮根饅頭
青梗菜 ふかひれ餡
溶き山葵

焼き物

伊勢海老諸味マヨネーズ焼き
新九オレンジ煮
葉唐辛子キャラ煮
葉地神 かぼす

酢の物

水中盛り 蒸し鮑 薯蕷寒天
角茗荷 土佐酢ジュレ

旬鍋

トマトしゃぶしゃぶ
赤牛サーロイン あぐー豚ロース
宮古島産トマト クレソン
京葱 島豆腐

食事

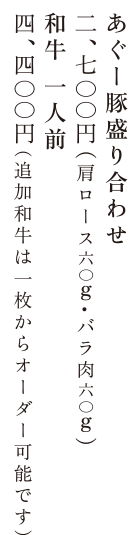
季節の御飯 田舎味噌仕立て
香の物

水菓子

吉祥胡麻プリン
黒蜜 きな粉

■ 24年 6・7・8月 ■

14,300円(税込)



ジーマーミ豆腐 サーマン蛇籠巻き
紫芋水仙 若鮎甘露煮
枝豆塩茹き 海老真砂子射込み

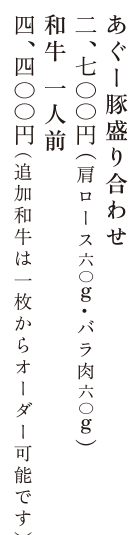
旬の潮四種
環八 中トロ 雷いか 車海老

台の物 — 和牛しゃぶしゃぶ 一五〇g

食 事 — 白御飯 留椀

水菓子
吉祥胡麻プリン
黒蜜
きな粉

14,300円(税込)



ジーマーミ豆腐 サーモン蛇籠巻き
 紫芋水仙 若鮎甘露煮
 枝豆塩茹き 海老真砂子射込み

旬の潮四種
環八 中トロ 雷いか 車海老

台の物 — 和牛すき焼き 一五〇g

食 事
——
白御飯
留 碗

水菓子
吉祥胡麻プリン
黒蜜
きな粉