

# メニュー

るり 4500

前菜3種盛り合わせ

鶏筍真丈

白髪葱 柚子胡椒

鯛 平造り

紅しぐれ大根 桜塩

鯖 柚庵焼き

スナップエンドウ 花蓮根

牛肉馬鈴薯饅頭

うぐいす餡 木の芽

又は

柔らかな牛タンと旬野菜の網焼き

柚子胡椒おろし(+1000)

新潟県産みずほの輝き

お供3種 赤出汁 香の物

本日の甘味

コーヒー／紅茶

りんどう 8000

胡麻豆腐

鰻ざく

蛤ほうれん草 三杯酢ジュレ

合鴨ロース

海老湯葉真丈

ズッキーニ 平茸

鯖の藁焼き

紅しぐれ大根 大葉 ポン酢

中トロ生海苔醤油

葉味 ラディッシュ 山葵

牛フィレ網焼き 木の芽味噌焼き

イトヨリとグリーンアスパラの天婦羅 桜塩

くるみだれ鯛茶漬 香の物

淡雪豆腐 苺

コーヒー／紅茶

※ご予約限定

食物アレルギーをお持ちで、ご対応が必要な場合はスタッフまでお申し出ください。  
表記価格は10%の税金を含んでおります。  
また、ディナータイムは別途10%のサービス料を頂戴いたします。  
当店で使用しているお米は、新潟県産みずほの輝きでございます。

秋  
ノ  
瀬