

# ディナーメニュー

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 苳

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

おしながき

冷菜

旬彩のおひたし	4000
五目ひじき	4000
合鴨ロースの醤油煮	6000
魚の南蛮漬	4000

温菜

さつま芋出汁バター和え	6000
イトヨリとグリーンアスパラの天婦羅	12000
帆立のあられ揚げ	11000
鱈柚庵焼き	12000
旬魚の竜田揚げ	12000
鶏しゅうまい	1個 5000
牛肉馬鈴薯饅頭	8000
柔らかな牛タンと旬野菜の網焼き	14000
牛フィレステーキ 実山椒醤油	20000

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、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

# おしながき

## 刺身

鱈焼霜造り	9
鯛平造り	0
鮪中とろ	0
	0

## 麺・ご飯

淡麗 鶏そば	1
豚ばら味噌煮込みうどん	0
大海老天丼	0
牛サガリストーキ丼 卵黄付き	1
くるみだれ鯛茶漬け	5
土鍋 白御飯	0
	0

\*ご注文から20分お時間いただきます。  
土鍋ごはんには、お供・赤出汁・香の物がつきます。

## 甘味

桜餡の最中ミルクアイス	6
黒糖のプリン	0
淡雪豆腐(苺)	7
抹茶のクリームみつ豆	0
旬の果実の吹き寄せ	8
	0
	0

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、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。