



ランチコース
藤 “Fuji” ￥ 7,800

前菜	前菜盛り合わせ
御椀	萩真丈 人参 占地 三つ葉 柚子
天婦羅	海老 白身 ヤングコーン 青唐
強肴	国産牛サーロイン70g 焼き野菜
食事	ご飯 味噌汁 香の物
デザート	本日のデザート

※10月は御碗の真丈を変更いたします。

睡蓮 “Suiren” ￥ 12,500

先付	変わり豆腐 とんぶり 松茸 菊菜 菊花
前菜	前菜盛り合わせ
御椀	萩真丈 松茸 人参 三つ葉 柚子
天婦羅	車海老 太刀魚 松茸 甘長
強肴	和牛サーロイン 70g 焼き野菜
御飯	松茸御飯 味噌汁 香の物
デザート	本日のデザート

※10月は御碗の真丈を変更いたします。

仕入れによって内容が異なる場合がございます。
表示料金に別途税金・サービス料が加算されます。
Some items will be changed from season to season.
Prices are subject to applicable tax and service charge.



松茸会席 “Matsutake kaiseki” ￥ 16,000

先付	鮑塩蒸し とんぶり 菊菜 菊花 松茸
前菜	前菜盛り合わせ
御碗	土瓶蒸し 松茸 鱧 海老 銀杏 三つ葉 酢橘
造り	鯛 鮪 あしらい一式
焼物	鰯松茸包み焼き はじかみ
一人鍋	松茸と国産牛のすき煮
揚物	海老と松茸の天ぷら
食事	松茸御飯 味噌汁 香の物
デザート	本日のデザート

紫陽花 “Ajisai” ￥ 19,500

先付	鮑塩蒸し とんぶり 菊菜 菊花 松茸
前菜	前菜盛り合わせ
御碗	土瓶蒸し 松茸 鱧 海老 銀杏 三つ葉 酢橘
造り	鯛 鮪 勘八 あしらい一式
天婦羅	車海老 鱈 松茸 甘長
強肴	和牛フィレ 60g または 和牛サーロイン80g 焼き野菜
食事	握り寿司3貫(トロ 白身 蟹) がり またはガーリックライス 味噌汁 香の物
デザート	本日のデザート

仕入れによって内容が異なる場合がございます。
表示料金に別途税金・サービス料が加算されます。
Some items will be changed from season to season.
Prices are subject to applicable tax and service charge.