

2024年4月25日(木)～6月24日(月)
ランチメニュー

新緑御膳 ¥6,500

先付 : パプリカ三色のお浸し アスパラ 蛸 順才 ナスタチウム 旨出汁ジュレ
木箱 : 造り 豊川産大葉を使った薬味 鰹たたき
小鉢 うすい豆すり流し 雲丹 八丁味噌パウダー
小鉢 北寄貝と九条葱ぬた
焼物 祖父江木の芽 鱒木の芽焼き はじかみ
煮物 米茄子 田舎揚げ
揚物 海老 鱧 青唐

食事 : 西尾抹茶の茶そば とろろ

デザート : 旬果



ランチ会席「藤」 ¥7,800

先付 パプリカ三色のお浸し アスパラ 蛸 順才 ナスタチウム 旨出しジュレ
御椀 三重県産鯛火取り 大黒占地 白瓜 順才 梅肉
造り 豊川産大葉を使った薬味 鰹たたき
天婦羅 海老 穴子 青唐
強肴 国産牛ステーキ 焼野菜
食事 ご飯 味噌汁 香の物
デザート 本日のデザート



※写真はイメージです

仕入れによって内容が異なる場合がございます
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Some items will be changed from season to season
Price inclusive of taxes and service charge

2024年4月25日(木)～6月24日(月)
ランチメニュー

すき煮セット ¥5,000

- 先付 パパリカ三色のお浸し アスパラ 蛸
順才 ナスタチウム 旨出しジュレ
- 造り 豊川産大葉を使った薬味 鰹たたき
- 一人鍋 仙台牛すき煮
- 食事 ご飯 赤出汁 香の物
- デザート 氷菓



うなぎまぶし ¥6,800

うなぎまぶし、肝吸い、香の物、デザート



うなぎ丼 ¥6,500

うなぎ丼、肝吸い、香の物、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
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Some items will be changed from season to season
Price inclusive of taxes and service charge

2024年4月25日(木)～6月24日(月)

新緑会席 ¥16,000

- 先付 蛸と九条葱ぬた
蝦蛄砧巻 平飼い卵の黄身酢がけ
うすい豆すり流し 雲丹 八丁味噌パウダー
- 御碗 三重県産鯛火取り 大黒占地 白瓜 順才 梅肉
- 造り 鮪 烏賊 本日の一品 あしらい一式
- 焼物 祖父江木の芽 鱒木の芽焼 はじかみ
- お凌ぎ 蝦夷鮑 飯蒸し 三つ葉
- 一人鍋 国産牛はりはり鍋
- 揚物 鮎並あじさい揚げ 車海老 舞茸 アスパラ
- 食事 西尾抹茶の茶そば とろろ
- デザート 旬果



仕入れによって内容が異なる場合がございます
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Some items will be changed from season to season
Price inclusive of taxes and service charge

2024年4月25日(木)～6月24日(月)

柏 ¥13,000

- 先付 パプリカ三色のお浸し アスパラ 蛸
順才 ナスタチウム 旨出汁ジュレ
- 御碗 三重県産鯛火取り 大黒占地 白瓜
三つ葉 梅肉
- 造り 鮪 烏賊 本日の一品 あしらい一式
- 天ぷら 車海老 穴子 青唐
- 強肴 国産牛ステーキ 焼野菜
- 食事 西尾抹茶の茶そば とろろ
- デザート 旬果

紫 ¥19,500

- 先付 蛸と九条葱めた
蝦蛄砵巻 平飼い卵の黄身酢がけ
うすい豆すり流し 雲丹 八丁味噌パウダー
- 御碗 鯛火取り 大黒占地 白瓜 三つ葉 梅肉
- 造り 鮪 烏賊 本日の一品 あしらい一式
- お凌ぎ 蝦夷鮑 飯蒸し 三つ葉
- 天ぷら 鮎並あじさい揚げ 車海老 舞茸 アスパラ
- 強肴 和牛ステーキ フィレ 又は ロース 焼野菜
- 食事 握り寿司3貫(トロ 鯛 海老) 味噌汁
又は 西尾抹茶の茶そば とろろ
- デザート 旬果

仕入れによって内容が異なる場合がございます
表示料金には税金・サービス料が含まれます

Some items will be changed from season to season
Price inclusive of taxes and service charge

2024年4月25日(木)～6月24日(月)

源 ¥8,000

先付 パプリカ三色のお浸し アスパラ 蛸 順才 ナスタチウム
御造り 豊川産大葉を使った薬味 鰹たたき
焼物 鱒木の芽山椒焼 はじかみ
揚物 車海老 穴子 青唐

食事 (追加 ¥2,000)

①握り寿司3貫 味噌汁

または

②西尾抹茶の茶そば とろろ



仕入れによって内容が異なる場合がございます
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Some items will be changed from season to season
Price inclusive of taxes and service charge

2024年4月25日(木)～6月24日(月)

しゃぶしゃぶコース ¥14,000

先付 パプリカ三色のお浸し アスパラ 蛸
順才 ナスタチウム 旨出しジュレ

造り 豊川産大葉を使った薬味 鰹たたき

鍋 黒毛和牛しゃぶしゃぶ 150g
旬の野菜

食事 きしめん

デザート 旬果

追加: 黒毛和牛 100g ¥5,000

野菜 ¥1,500

※2名様よりご注文承ります。

仕入れによって内容が異なる場合がございます
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Some items will be changed from season to season
Price inclusive of taxes and service charge