

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 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