

2024年9月5日(木)～11月25日(月)

松茸会席 ¥18,000

先付	合鴨と松茸のマリネ添え 菊菜と茸のお浸し 菊花 とんぶり
御碗	土瓶蒸し (松茸 海老 鱧 銀杏 三つ葉 酢橘)
造り	鮪 平目 烏賊 あしらい一式
焼物	鰯松茸包み焼 はじかみ 焼栗
御凌ぎ	トロと松茸の炙り寿司 がり
一人鍋	松茸と国産牛すき煮
揚物	松茸 車海老 青唐 天ぷら 太刀魚と松茸の東寺巻 紅葉麩 いちよう麩
食事	松茸釜御飯 香の物 味噌汁
デザート	恵那川上屋 栗観世 黒豆蜜煮、干し柿、栗きんとんのブリュレ 季節のフルーツ

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9月5日(木)～11月25日(月)

柏 ¥14,000

先付	合鴨と松茸のマリネ添え 菊菜と茸のお浸し 菊花 とんぶり
御椀	海老真丈 松茸 人参 三つ葉 柚子
造り	紅葉鯛 鮪 サーモン あしらいい式
天ぷら	車海老 太刀魚 松茸 青唐
強肴	国産牛ステーキ 焼野菜
食事	松茸御飯 香の物 味噌汁
デザート	恵那川上屋 栗観世 黒豆蜜煮、干し柿、栗きんとんのブリュレ 季節のフルーツ

紫 ¥20,000

先付	合鴨と松茸のマリネ添え 菊菜と茸のお浸し 菊花 とんぶり
御碗	土瓶蒸し(松茸 海老 鱧 銀杏 三つ葉 酢橘)
造り	鮪 平目 烏賊 あしらいい式
焼物	鰯松茸包み焼 はじかみ 焼栗
お凌ぎ	とろと松茸の炙り寿司 がり
天ぷら	車海老 鱧 松茸 アスパラ
強肴	和牛ステーキ ファイル 又は ロース 焼野菜
食事	松茸釜御飯 香の物 味噌汁
デザート	恵那川上屋 栗観世 黒豆蜜煮、干し柿、栗きんとんのブリュレ 季節のフルーツ

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9月5日(木)～11月25日(月)

源 ¥8,000

先付 合鴨と松茸のマリネ添え 菊菜と茸のお浸し
菊花 とんぶり

御碗 土瓶蒸し 松茸 銀杏 紅葉麩 海老 三つ葉 酢橘

御造り 鯛 鮪 サーモン あしらい一式

焼物 鰯松茸包み焼き はじかみ イガ栗

食事 (追加 ¥2,000)

①握り寿司3貫 味噌汁

または

②松茸御飯 香の物 味噌汁

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9月5日(木)～11月25日(月)

しゃぶしゃぶコース ¥16,000

先付 合鴨と茸のマリネ仕立て 菊花 菊菜

造り 鮪 サーモン あしらい一式

鍋 黒毛和牛しゃぶしゃぶ 150g
松茸含む旬の野菜

食事 きしめん

デザート 恵那川上屋 栗観世
黒豆蜜煮、干し柿、栗きんとんのブリュレ
季節のフルーツ

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

2024年9月5日(木)～11月25日(月)
ランチメニュー

おすすめランチメニュー
松茸御膳 ¥7,500

先付	合鴨と茸のマリネ仕立て 菊花 菊菜
御碗	松茸土瓶蒸し
木箱	造り 鮪 あしらい一式 焼物 紅葉鯛翁焼 はじかみ イガ栗 銀杏 衣かつぎ 紅葉麩 煮物 松茸茶碗蒸し 鶏 真丈 柚子 絹さや 揚物 松茸と海老の天ぷら 青唐
食事	松茸御飯 香の物
デザート	恵那川上屋 栗観世

ランチ会席「藤」 ¥8,500

先付	合鴨と茸のマリネ仕立て 菊花 菊菜
造り	鮪 サーモン あしらい一式
蒸物	松茸茶碗蒸し (鶏 海老 真丈 柚子 絹さや)
天婦羅	海老 松茸 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	恵那川上屋 栗観世 季節のフルーツ



※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9月5日(木)～11月25日(月)
ランチメニュー

松茸土瓶蒸しと天丼 ¥5,000

先付 合鴨と茸のマリネ仕立て 菊花 菊菜

御碗 松茸土瓶蒸し

食事 天丼 香の物

デザート 恵那川上屋コラボデザート
黒豆蜜煮、干し柿、栗きんとんのプリュレ



※写真はイメージです

うなぎまぶし ¥6,800

うなぎまぶし、肝吸い、香の物、デザート



うな丼 ¥6,500

うな丼、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