

2024年9月5日(木)～11月25日(月)
ランチメニュー

ランチ限定コース「月白」 ¥6,000

先付

天婦羅:車海老 本日の魚 帆立 穴子 野菜三種 野菜かき揚げ

ご飯 味噌汁 香の物

恵那川上屋
黒豆蜜煮、干し柿、栗きんとんのブリュレ

おすすめランチ限定コース「水縹」 ¥8,800

先付

天婦羅:車海老 本日の魚 帆立 穴子 季節野菜五種 海老かき揚げ

天茶 または 小天井 味噌汁 香の物

恵那川上屋 栗観世
季節のフルーツ

「浅葱」 ¥13,000

前菜盛り合わせ

天婦羅:活車海老 鱈 蛤又は帆立 穴子 秋野菜五種 海老かき揚げ

天茶 または 小天井 味噌汁 香の物
または 蕎麦

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)
ディナーメニュー

「 浅葱 」 ¥13,000

前菜盛り合わせ

天婦羅:活車海老 鱧 蛤又は帆立
穴子 秋野菜 海老かき揚げ

天茶 または小天井 味噌汁 香の物
または蕎麦

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

「 紺碧 」 ¥16,000

前菜盛り合わせ

天婦羅:活車海老 鱧
雲丹と生湯葉の磯辺 旬の烏賊
蛤松茸 穴子
秋野菜 海老かき揚げ

天茶 または小天井 味噌汁 香の物 また
は蕎麦

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

「 瑠璃 」 ¥21,000

前菜盛り合わせ

土瓶蒸し

天婦羅:活車海老 鱧
雲丹と生湯葉の磯辺
鱧 蟹 蛤松茸 穴子
秋野菜 活車海老かき揚げ

天茶 または 小天井 味噌汁 香の物
または蕎麦 または稲庭風うどん

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

「 藍 」 ¥24,000

前菜盛り合わせ

土瓶蒸し

天婦羅:活車海老 鱧
雲丹と生湯葉の磯辺
鮑 蟹 蛤松茸 穴子
秋野菜 活車海老かき揚げ

天茶 または小天井 味噌汁 香の物
または蕎麦 または稲庭風うどん

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
洋梨のコンポート入りクリーミー栗きんとんのどら焼き

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