

银杏会席 ¥12,000

Ichu Course

一の膳 1st Plate	突出し Appetizer	うすい豆豆腐 べっこうあん Green peas tofu with thick starchy sauce
	小吸物 Soup	海老しんじょう 青味 椎茸 人参 Clear soup with shrimp dumpling
	向付 Sashimi	本鮪 鯛 縹鱈 Tuna, Sea bream, Striped Jack
天ぷら Tempura		海老 鯛 舞茸 丸十 落の薑 Prawn, Sea bream, Maitake mushroom, Sweet potato, Butterbur shoot
二の膳 2nd Plate	肉物 Meat dish	和牛サーロイン網焼き (150g) 塩焼きまたは 照り焼き Grilled Japanese beef sirloin 150g with salt or with teriyaki sauce
	サラダ Salad	蟹水菜サラダ 柚子ドレッシング Crab meat and mizuna green salad
寿司 Sushi		「はま磯」おまかせにぎり 三貫 赤出汁 3 pieces of nigiri sushi, Red miso soup
水物 Dessert		フルーツゼリー掛け Fruits with jelly

楠会席 ¥9,600

Kusunoki Course

先付 Antipasto	寄せ湯葉 べっこうあん Yuba with thick starchy sauce
前菜 Appetizer	蟹 山菜浸し 新もずく酢 Boiled wild vegetables, Vinegared mozuku seaweed
	但馬どりロース煮 粒辛子あん Boiled Tajima chicken with grain mustard sauce
吸物 Soup	筍しんじょう 清汁仕立て Clear soup with Bamboo shoots
向付 Sashimi	鮪とろ 鯛 浅月巻き 縹鱈 Tuna, Chives sea bream roll, Striped jack
凌ぎ Side dish	鯛 玉地寄せ ピースあん Sea bream savory egg custard with peas sauce
焼物 Grilled dish	桜鱈 醤油焼き 菜の花そーす 花卉百合根 Grilled masu salmon soy sauce flavor
蒸物 Steamed dish	鯖 山菜蒸し 旨出汁あん うるい 芹 こごみ Steamed spanish mackerel with soup stock sauce
ご飯 Rice	筍ご飯 香の物 止椀 Rice with bamboo shoots, Pickles, Red miso soup
水物 Dessert	フルーツゼリー掛け Pudding, Pearl milk



花会席

Hana Course

予約制

¥14,500

旬の膳 Seasonal dish	前菜 Appetizer	蟹 山菜浸し Boiled wild vegetables with crab meat	菜の花 うるい 筍
		青柳ぬた和え Yellow Clam Salad with vinegar and miso	分葱 松の実 花穂
	吸物 Soup	蛤 潮仕立て Clear soup with clam	独活 若布 人参
向付 Sashimi	季節のお造り 四種盛り合わせ Assorted seasonal sashimi		
凌ぎ Side dish	鯛 玉地寄せ ピースあん Sea bream savory egg custard with peas sauce		
焼物 Grilled dish	鱈 西京焼き Grilled spanish mackerel marinated with miso paste		
	和牛サーロイン 菜の花そーす 万願寺 Grilled Japanese beef sirloin steak		
煮物 Simmered dish	春の吹き寄せ煮 Spring simmered dish		
	小蛸桜煮 鯛の子 巻き湯葉 筍 独活白煮 Simmered small octopus, sea bream roe, Yuba, bamboo shoots, Udo vegetable		
酢の物 Vinegared dish	新もずく酢 子持昆布 海老葛打ち 大和芋 Vinegared mozuku seaweed, Herring roe on kelp		
ご飯 Rice	筍ご飯 いくら 三つ葉 香の物 赤出汁 Rice with bamboo shoots, Pickles, Red miso soup		
水物 Dessert	フルーツ盛り合わせ Fruits		

※写真はイメージです。

※魚沼産コシヒカリを使用いたしております。

※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。

※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

*Photos shown are images only.

*Our rice is Koshihikari grown in Uonuma.

*Above rate includes tax and service charge.

*Places of origin and menu are subject to change due to the availability of supply.

一品料理

A la carte

突出し

Appetizer

青柳ぬた和え Yellow Clam Salad with vinegar and miso	¥1,400
蟹 山菜浸し Boiled wild vegetables with crab meat	1,400
しらすおろし Whitebait with grated daikon radish	1,200
但馬どり ローヌ煮 Boiled Tajima chicken	1,200
うすい豆豆腐 海老 Green peas tofu, shrimps	1,200
いくら醤油漬け Salmon roe pickled in soy sauce	1,400
寄せ湯葉 生雲丹 Yuba with fresh sea urchin	1,600
丹波黒豆 Tamba black beans	1,200

吸物

Soup

筍しんじょう 筍 Clear soup with bamboo shoots	¥2,000
蛤 潮仕立て Clear soup with clam	2,200
あぶらめ葛打ち 菜種仕立て Clear soup with fat greenling	2,400

造り

Sashimi

造り盛り合わせ Assorted sashimi	¥4,800
本鮪 Tuna	5,400
鯛 薄造り Sea bream	2,800
縞鯨 Striped jack	3,000
鰹 Bonito	2,500

焼物

Grilled dish

甘鯛 若狭焼き Grilled tilefish	¥2,800
桜鱒 木の芽焼き Grilled masu salmon	2,100
和牛サーロイン 網焼き (塩焼き または 照り焼き) Grilled Japanese sirloin (with salt or with teriyaki sauce)	5,000
鯛 柚香焼き Grilled sea bream	2,000

※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。

※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

*Above rate includes tax and service charge.

*Places of origin and menu are subject to change due to the availability of supply.

一品料理

A la carte

煮物

Braised dish

鯛 あら炊き <i>Simmered sea bream head</i>	¥3,500
野菜焚き合わせ <i>Simmered assorted vegetables</i>	2,000
蟹 玉地蒸し <i>Steamed egg custard with crab meat</i>	1,500
鯖 山菜蒸し <i>Steamed spanish mackerel</i>	2,200
和牛すき煮 <i>Japanese beef hot pot</i>	3,600
湯豆腐 <i>Boiled tofu</i>	1,400

酢の物

Vinegared dish

もずく酢 蟹 <i>Vinegared mozuku seaweed and crab meat</i>	¥1,600
焼き穴子酢 <i>Vinegared grilled conger eel</i>	1,800
若布うど <i>Vinegared wakame seaweed and udo vegetable</i>	1,400
彩りサラダ 柚子ドレッシング <i>Salad with yuzu dressing</i>	1,400

揚げ物

Fried dish

鶏肉唐揚げ <i>Fried chicken</i>	¥1,400
ポテトフライ <i>French fries</i>	900
揚げ出し豆腐 <i>Deep fried tofu</i>	1,200
天ぷら盛り合わせ <i>Assorted tempura</i>	3,600
桜鱈 竜田揚げ <i>Deep fried masu salmon</i>	2,100
出汁巻玉子 <i>Japanese omelet</i>	1,200

食事

Rice, Noodle

天ざる <i>Zaru-soba with tempura</i>	¥2,000
天ぷらうどん <i>Udon with tempura</i>	1,800
野菜うどん <i>Udon with vegetables</i>	1,800
野菜雑炊 <i>Rice porridge with vegetables</i>	1,800
吹き寄せちらし <i>Vinegared rice topped with sashimi</i>	3,500

和食堂

山里の井

全ての丼物には、小鉢、香の物、赤出汁が付きます。

All Rice Bowls include Appetizer,
Japanese pickles and Soy bean soup.



海老天丼

Ebi Tendon

Rice bowl topped with prawn tempura

¥2,700



かつ丼

Katsudon

Deep fried pork cutlet with egg on rice

¥2,400



焼鮭イクラ丼

Shake Ikura Don

Rice bowl topped with salmon flakes and salmon caviar

¥2,700

丼物と一緒に召し上がりいただける軽めの麺類も
ご用意いたしております。

- ・かけうどん または かけそば
- ・冷やしうどん または ざるそば

Set menu

Small Udon Noodles or Soba
(Buckwheat Noodles)

Hot or Cold

各 ¥500

※写真はイメージです。*魚沼産のコシヒカリを使用いたしております。
*ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。
*入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

*Photos shown are images only. *Our rice is Koshihikari grown in Uonuma.

*Above rate includes tax and service charge.

*Places of origin and menu are subject to change due to the availability of supply.

ソフトクリーム

Soft Serve Ice Cream

700円



黒蜜プリン

Pudding
with Brown sugar syrup

600円



季節の果物 ゼリー掛け

Seasonal Fruits with Jelly

960円



白玉ソフト

～丹波大納言と
きな粉添え～

Soft Serve Ice Cream
with Sticky Rice Balls
and Sweet Bean Paste

800円



温ぜんざい

Sweet Red Beans Soup

1200円



※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。
※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

*Above rate includes tax and service charge.

*Places of origin and menu are subject to change due to the availability of supply.