

～お品書き～

<御膳>

- 万葉彩り御膳（昼食のみ） 4,104 円（税込）
- うな重 特上 4,320 円（税込）
- 特製玉手箱御膳（昼食のみ） 5,184 円（税込）

<会席>

- 桜咲く会席（昼食・夕食） 7,344 円（税込）

※3月1日～5月6日限定の春のお祝い会席です※

- 【祝 鉢】 明日原寄せ 蚕豆 海老旨煮 花卉百合根 黒豆松葉
- 【吸 物】 蛤潮仕立て 蓬豆富 短冊野菜 木の芽
- 【御凌ぎ】 御赤飯
- 【御造里】 真鯛の姿盛り 鮪 甘海老 他二種（真鯛の姿盛りは4名様～）
- 【家喜物】 牛網焼き 海老雲丹焼き 鰻八幡 丸十蜜煮 葉地神生姜
- 【多喜物】 鱈含め煮 豆富 南瓜 人参 青菜
- 【食 事】 みにうな井
- 【香の物】 盛り合わせ
- 【止 椀】 清まし
- 【水菓子】 ときのもの 桜餅

- 風流小会席（昼食・夕食） 5,400 円（税込）

※3月～5月までの献立です※

- 【先 付】 明日原寄せ 草蘇鉄 煮海老 花びら百合根 黄味酢 蛸烏賊酢味噌
- 【お 椀】 蛤潮仕立て 蓬豆腐湯葉包み 針独活 菜の花
- 【造 り】 旬の魚介
- 【焼八寸】 鱈柚香焼き 十勝コールドビーフ
蚕豆蜜煮 茗荷酢漬け 行者大蒜醤油浸し
- 【温 肴】 白身魚のちり蒸し
- 【食 事】 うなぎ白焼き茶漬け 木の芽 山葵
- 【香の物】 盛り合わせ
- 【水菓子】 桜と抹茶あんみつ 他（季節により桜餅など）

■ うなぎ会席 (昼食・夕食) 6,480円 (税込)

- 【うなぎ小鉢】
- 【うなぎ土瓶蒸し】
- 【うなぎ玉蒸し】
- 【うなぎ白焼き】
- 【うなぎく】
- 【ミニひつまぶし】
- 【肝吸い】
- 【香の物】
- 【水菓子】

■ 饗宴会席 (昼食・夕食) 7,344円 (税込)

※3月～5月までの献立です※

- 【先付】 明日原寄せ 草蘇鉄 煮海老 花びら百合根 黄味酢 蛸烏賊酢味噌
- 【お椀】 蛤潮仕立て 蓬豆腐湯葉包み 針独活 青菜
- 【造り】 旬の魚介
- 【八寸】 蒸し鮑 蛸の子塩辛 十勝牛コールドビーフ
鯧葱味噌 三色団子 蚕豆蜜煮
- 【焼肴】 鱈柚香焼 柚庵、桜の葉巻き
茗荷酢漬け 行者大蒜醤油浸し
- 【温肴】 白身魚の酒蒸し
- 【食事】 うなぎ混ぜご飯 グリーンピース 木の芽
- 【香の物】 三種
- 【止椀】 味噌汁
- 【水菓子】 ときのもの 甘味 抹茶

■ 旬宴会席（昼食・夕食） 9,504円（税込）

※3月～5月までの献立です※

- 【先付】 明日原寄せ 雲丹 草蘇鉄 海老 花びら百合根 黄味酢 蛸烏賊酢味噌
【お椀】 蛤潮仕立て 蓬豆腐湯葉包み 白髪独活 青菜
【造り】 旬の魚介
【八寸】 子持ち昆布 蒸し鮑 十勝牛コールドビーフ
蛸の子塩辛 鯧葱味噌 う巻き 鰻八幡巻き
【焼肴】 真名鯉柚香焼 尼鯛松笠揚げ
蚕豆蜜煮 茗荷酢漬け 行者大蒜醤油浸し
【煮物】 若竹煮 真子含め煮 蕨 木の芽
【食事】 みにうな丼 グリーンピース
【香の物】 三種
【止椀】 味噌汁
【水菓子】 ときのもの 甘味 薄茶

■ お任せ会席（昼食・夕食） 10,800円～（税込）

料理長が旬の食材を厳選し、その時々に合わせて会席料理を
お客様のご要望・ご希望に応じてご用意させていただきます。
誠心誠意想いを込めたお料理をお楽しみください。

※別邸仲じまは2日前までの完全予約制です。

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

※詳細は店舗まで直接ご連絡ください。