

ディナーメニュー

るり

4500

前菜3種盛り合わせ

鶏筍真丈

白髪葱 柚子胡椒

桜鯛 平造り

紅しぐれ大根 桜塩 青葱

鰯柚庵焼き

スナッPEndウ 花蓮根

牛肉馬鈴薯饅頭

うぐいす餡 木の芽

新潟県産みずほの輝き

お供3種 赤出汁 香の物

今日の甘味

コーヒー／紅茶

りんどう

8000

豚生姜煮凝り

菜の花 蛸烏賊 辛子和え

蛤 春菊 三杯酢ジュレ

筍 露土佐煮

海老湯葉真丈

菜の花 うるい 黄柚子

鰯の藁焼き

紅しぐれ大根 大葉 ちり酢

中トロ生海苔醤油

葉味 ラディッシュ 山葵

牛フィレ網焼き 木の芽味噌焼き

イトヨリとグリーンアスパラの天婦羅 桜塩

くるみだれ桜鯛茶漬け 香の物

淡雪豆腐 〆苺

コーヒー／紅茶

※ご予約限定

食物アレルギーをお持ちで、ご対応が必要な場合はスタッフまでお申し出ください。
表記価格は10%の税金を含んでおります。
また、ディナータイムは別途10%のサービス料を頂戴いたします。
当店で使用しているお米は、新潟県産みずほの輝きでございます。

秋
ノ
瀬

おしながき

刺身

鯖焼霜造り

9
0
0

桜鯛平造り

1
0
0

鮭中とろ

1
1
0

麺・ご飯

淡麗 鶏そば

1
0
0

豚ばら味噌煮込みうどん

1
0
0

大海老天丼

1
2
0

牛サガリストーキ丼 卵黄付き

1
5
0

くるみだれ桜鯛茶漬け

1
5
0

土鍋 白御飯

1
0
0

*ご注文から20分お時間いただきます。

土鍋ごはんには、お供・赤出汁・香の物がつきます。

甘味

桜餡の最中 ミルクアイス

6
0
0

黒糖のプリン

7
0
0

淡雪豆腐（苺）

8
0
0

抹茶のクリームみつ豆

8
0
0

旬の果実の吹き寄せ

6
0
0

食物アレルギーをお持ちで、ご対応が必要な場合はスタッフまでお申し出ください。
表記価格は10%の税金を含んでおります。また、別途10%のサービス料を頂戴いたします。
当店で使用しているお米は、新潟県産みずほの輝きでございます。

秋
ノ
瀬

おしながき

冷菜

旬彩のおひたし	400
五目ひじき	400
菜の花 蛸烏賊 辛子和え	600
合鴨ロースの醤油煮	600
魚の南蛮漬	400

温菜

さつま芋出汁バター和え	600
イトヨリとグリーンアスパラの天婦羅	1200
帆立のあられ揚げ	1100
鰯柚庵焼き	1200
旬魚の竜田揚げ	1200
鶏しゅうまい	1個 500
牛肉馬鈴薯饅頭	800
柔らかな牛タンと春野菜の網焼き	1400
牛フィレステーキ 実山椒醤油	2000

食物アレルギーをお持ちで、ご対応が必要な場合はスタッフまでお申し出ください。
表記価格は10%の税金を含んでおります。また、別途10%のサービス料を頂戴いたします。
当店で使用しているお米は、新潟県産みずほの輝きでございます。

