

# 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

鯖柚庵焼き

スナップエンドウ 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

本日の甘味

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

鯖の藁焼き

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 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

冷菜

旬彩のおひたし	4	0	0
五目ひじき	4	0	0
菜の花 蛸烏賊 辛子和え	6	0	0
合鴨ロースの醤油煮	6	0	0
魚の南蛮漬	4	0	0

温菜

さつまいも 芋出汁バター和え	6	0	0
イトヨリとグリーンアスパラの天婦羅	1	2	0
帆立のあられ揚げ	1	1	0
鱈柚庵焼き	1	2	0
旬魚の竜田揚げ	1	2	0
鶏しゅうまい	1	5	0
牛肉馬鈴薯饅頭	8	0	0
柔らかな牛タンと春野菜の網焼き	1	4	0
牛フィレステーキ 実山椒醤油	2	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。



おしながき

刺身

鱈焼霜造り	900
桜鯛平造り	1000
鮪中とろ	1100

麺・ご飯

淡麗 鶏そば	1000
豚ばら味噌煮込みうどん	1000
大海老天丼	1200
牛サガリストーキ丼 卵黄付き	1500
くるみだれ桜鯛茶漬け	1500
土鍋 白御飯	1000

\*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	600
黒糖のプリン	700
淡雪豆腐(苺)	800
抹茶のクリームみつ豆	800
旬の果実の吹き寄せ	600

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。

