

ディナーメニュー

るり 4500

前菜3種盛り合わせ

鶏蓮根真丈
白髪葱 柚子胡椒

伊佐木 平造り
旨出汁ジュレ フルーツトマト
シブレット 山葵

目鯛の西京味噌焼き
ズッキーニ 酢取茗荷

牛肉馬鈴薯饅頭
生姜餡 青唐

牛タン柔らか煮(+1000)
又は

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

先付け

鰻ざく
鴨ロース
サザエ磯煮

海老枝豆真丈
焼き茄子 オクラ 青柚子

鱧おとし 梅肉ソース

中トロ生海苔醤油
薬味 ラディッシュ 山葵

牛フイレ網焼き 昆布塩

玉蜀黍と桜海老のかき揚げ

くるみだれ鯛茶漬け 香の物

淡雪豆腐 〓マンゴー〓
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	4000
五目ひじき	4000
合鴨ロースの醤油煮	6000
魚の南蛮漬	4000
夏野菜三杯酢ジュレ	5000
鰻ざく	7000

温菜

さつま芋出汁バター和え	6000
玉蜀黍と桜海老のかき揚げ	10000
帆立のあられ揚げ	11000
目鯛の西京味噌焼き	10000
鱈の霰揚 和風タルタルソース	12000
鶏しゅうまい	1個 5000
牛肉馬鈴薯饅頭	8000
豚肩ロースの香味味噌焼き	12000
牛フィレステーキ 昆布塩	20000

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

鱧おとし	1	5	0	0
伊佐木平造り	1	0	0	0
鮪中とろ	1	1	0	0

麺・ご飯

冷製 淡麗鶏そば	1	0	0	0
カレーうどん	1	0	0	0
大海老天丼	1	2	0	0
牛サガリストーキ丼 卵黄付き	1	5	0	0
くるみだれ鯛茶漬け	1	5	0	0
土鍋 白御飯	1	0	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

つぶあんバナナの最中 バニラアイス	6	0	0	0
黒糖のプリン	7	0	0	0
淡雪豆腐 〓マンゴー〓	8	0	0	0
抹茶のバスクチーズケーキ	8	0	0	0
旬の果実の吹き寄せ	6	0	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。

