

季節のコース 一万二千元 (税・サービス料別)

五月二日からこちらの献立になります。  
献立は当日の仕入れの状況にて異なる場合がございます。何卒ご了承下さい。

先付 新玉ねぎのピュレ 赤味噌のジュレ

旬の短い新玉ねぎを低温でじっくりと加熱し甘さを引き出し、  
初夏に合う少しすっきりした赤味噌をジュレに仕立て添えました  
熟成した赤味噌と新玉ねぎのみずみずしい甘さをお楽しみください

お向 烏賊 マグロ イサキ

お碗 鯛の新茶蒸し

五月は新茶の季節です。蒸して揉んで少しだけ寝かせた緑茶の香りに  
繊細な旨みを持つ鯛を合わせました。お茶と鯛の旨みの相乗効果をお楽しみください  
冷製茶碗蒸し ウニをのせて

お凌ぎ 初夏が旬のウニはうまみが強く、発酵食品の味噌やチーズにも負けないほど。  
磯の香りが味噌によく合います

魚 甘鯛 煎りだし

鯛を塩麹でつけて焼き上げました。鱗ごと楽しんでいただけます

肉 牛肉の味噌漬け 新じゃがのマッシュポテトとクレソンで

近江牛を味噌漬けにし、低温調理で火を通し、表面を香ばしく焼き上げました

酢の物 トリガイ・鰯の酢メ 木耳 陸ひじきの酢の物

五月六月が旬のトリガイ・鰯をおろし生姜にくぐらせ熟成ボン酢で仕立てました  
陸ひじきの食感も楽しい一品です

御飯 白ご飯 古式精米したKUKIブランドのご飯

古式精米製法の炊きたて御飯をおひつにうつしてお召し上がりいただきます  
みそ汁 あきりと春キャベツの赤だし

今が旬のあきりと春キャベツを三年長期熟成のみそと粉山椒で

香の物 百年ぬか漬け

デザート 赤味噌カステラと豆乳のアイス

赤味噌とチヨコレートを合わせた焼き菓자에豆乳のアイスを合わせました

ショートコース 九千円 (税・サービス料別)

五月二日からこちらの献立になります。  
献立は当日の仕入れの状況にて異なる場合がございます。何卒ご了承下さい。

先付 新玉ねぎのピュレ 赤味噌のジュレ

旬の短い新玉ねぎを低温でじっくりと加熱し甘さを引き出し、  
初夏に合う少しすっきりした赤味噌をジュレに仕立て添えました  
熟成した赤味噌と新玉ねぎのみずみずしい甘さをお楽しみください

お向 烏賊 マグロ イサキ

お凌ぎ 冷製茶碗蒸し ウニをのせて

初夏が旬のウニはうまみが強く、発酵食品の味噌やチーズにも負けないほど。  
磯の香りが味噌によく合います

メイン

肉か魚をお選びいただけます。

魚 甘鯛 煎りだし

鯛を塩麴でつけて焼き上げました。鱈ごと楽しんでいただけます

肉 牛肉の味噌漬け 新じゃがのマッシュポテトとクレソンで

近江牛を味噌漬けにし、低温調理で火を通し、表面を香ばしく焼き上げました

酢の物 トリガイ・鱈の酢メ 木耳 陸ひじきの酢の物

五月六月が旬のトリガイ・鱈をおろし生姜にくぐらせ熟成ボン酢で仕立てました  
陸ひじきの食感も楽しい一品です

御飯 白ご飯 古式精米したKUKIブランドのご飯

古式精米製法の炊きたて御飯をおひつにうつしてお召し上がりいただきます

みそ汁 あさりと春キャベツの赤だし

今が旬のあさりと春キャベツを三年長期熟成のみそと粉山椒で

香の物 百年ぬか漬け

デザート 赤味噌カステラと豆乳のアイス

赤味噌とチョコレートを合わせた焼き菓자에豆乳のアイスを合わせました