

季節のコース

一万二千元 (税・サービス料別)

十二月からの献立です。

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。何卒ご了承ください。

先付

三種合わせ味噌スープ 雲子 柚子

旨味の強い「雅」と酸味のある八丁味噌、甘さのある西京味噌をバランスよく合わせて旬の雲子を溶きいれ、柚子で香り高く仕上げました

旬皿

香箱蟹 柚子酢味噌タレ

甘さの強い旬の香箱蟹にほのかな甘みのある粒味噌「禅」と柚子果汁を合わせた
豉オリジナルの味噌たれでお召し上がりいただきます

お造り

本日のお造り あしらい一通り

温物

牡蠣の茶碗蒸し 雲丹 ベっこう餡 山葵

卵地に西京味噌を合わせ牡蠣の旨味を引き出しました。牡蠣と味噌の相性の良さに加えて雲丹の甘さが贅沢なひと品です

揚げ物

愛媛県八幡浜産尼鯛いりだし 白味噌と人参のソース ゴボウチップ

旨味の強い尼鯛を鱗ごと揚げてクリスピーに仕上げました。白味噌と人参のソースは、甘みのある粒味噌「禅」とうまみのある塩こうじで味を整えました

口直し

ほうじ茶のグラニテ

強肴

群馬県産増田和牛ロースト 赤出汁の上澄み小鍋仕立て 特製発酵赤味噌ソース

増田和牛は昔ながらの炊き餌を与えた牛で、脂がありながらさっぱりとした昔ながらの和牛の味です。赤出汁にはコクのある米味噌「雅」と八丁味噌を合わせて甘みと酸味のバランスを取り、特製ソースには旨味・甘味・塩味・辛味・しびれ感のある発酵調味料を合わせました

酢の物

自家製生麹素麺仕立て きくらげ熟成ポン酢漬け ふぐ皮 生姜酢

豉自家製生麹にオリジナル熟成ポン酢につけたきくらげを添えました。
さっぱりとしたお皿に仕上げています

食事

豉特選「雅」「禅」の味噌汁

二種類の中からおひとつお選びいただけます

長野県飯山産コシヒカリ土鍋炊きご飯

牛時雨煮 漬物 昆布有馬煮

水菓子

白味噌クレームブリュレ

ほんのりと甘みのある西京味噌を合わせて上品なブリュレに仕立てました

熟成酒粕アイスクリーム

麴粒のたっぷり入った甘さのある豉オリジナル味噌「禅」と酒粕を合わせた濃厚な

アイスクリームです

十二月からの献立です。

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

三種合わせ味噌スープ 雲子 柚子

旨味の強い「雅」と酸味のある八丁味噌、甘さのある西京味噌をバランスよく合わせて旬の雲子を溶きいれ、柚子で香り高く仕上げました

旬皿

香箱蟹 柚子酢味噌タレ

甘さの強い旬の香箱蟹にほのかな甘みのある粒味噌「禅」と柚子果汁を合わせた
 豉オリジナルの味噌たれでお召し上がりいただきます

お造り

本日のお造り あしらい一通り

温物

牡蠣の茶碗蒸し 雲丹 べっこう餡 山葵

卵地に西京味噌を合わせ牡蠣の旨味を引き出しました。牡蠣と味噌の相性の良さに加えて雲丹の甘さが贅沢なひと品です

メイン

魚・肉からお選びいただけます。

魚

愛媛県八幡浜産尼鯛いりだし 白味噌と人参のソース ゴボウチップ

旨味の強い尼鯛を鱗ごと揚げてクリスピーに仕上げました。白味噌と人参のソースは、甘みのある粒味噌「禅」とうまみのある塩こうじで味を整えました

肉

群馬県産増田和牛ロースト 赤出汁の上澄み小鍋仕立て 特製発酵赤味噌ソース

増田和牛は昔ながらの炊き餌を与えた牛で、脂がありながらさっぱりとした昔ながらの和牛の味です。赤出汁にはコクのある米味噌「雅」と八丁味噌を合わせて甘みと酸味のバランスを取り、特製ソースには旨味・甘味・塩味・辛味・しびれ感のある発酵調味料を合わせました

食事

豉特選「雅」「禅」の味噌汁

二種類の中からおひとつお選びいただけます

長野県飯山産コシヒカリ土鍋炊きご飯

牛時雨煮 漬物 昆布有馬煮

水菓子

白味噌クレームブリュレ

ほんのりと甘みのある西京味噌を合わせて上品なブリュレに仕立てました

熟成酒粕アイスクリーム

麴粒のたっぷり入った甘さのある豉オリジナル味噌「禅」と酒粕を合わせた濃厚なアイスクリームです