

精進コース

一万円

(税・サービス料別)

十月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。
出汁も含め、肉・魚・牛乳・卵などの動物性の食材は不使用です。

先付

蓮根饅頭湯葉射込み

蓮根のすりおろしと粗刻みを合わせ白味噌で味を調えました。生湯葉も混ぜ込みコクを持たせ
クリーミーに仕立てております。白味噌が湯葉・蓮根の素材を引き立てます

造り替

自家製刺身蒟蒻 山椒味噌 胡麻味噌 梅肉

自家製の蒟蒻を豉オリジナルの二種の味噌と梅肉でお召し上がり頂きます。山椒と胡麻
それぞれに相性の良い味噌を合わせました。蒟蒻の食感と共にお楽しみいただけます

お碗

冬瓜饅頭

柔らかくゆがいた冬瓜に、しいたけのたたき身を酒煎りしたものを包み、じっくりと旨味の
強い出汁で煮込み味を含ませました。柚子の香りでお召し上がりください

焼物

茄子田楽

丸茄子をじっくりと揚げ、白田楽味噌には柚子を、赤田楽味噌にはけしの実と
山椒を合わせた二種の味噌がお楽しみいただける一品です

口直し

ほうじ茶のグラニテ

メイン

煎り大豆出汁の精進鍋

煎り大豆と赤味噌の上澄みで味をつけたお出汁で豆腐・生麩・車麩など植物性
たんぱく質をたっぷりお召し上がりいただけます。滋味深い独特の旨味を
お楽しみいただけます

酢の物

熟成きくらげ 長芋そうめん

トマトのピュレに自家製熟成ボン酢を合わせ、出汁にしました。熟成ボン酢に
漬け込んだきくらげ、長芋そうめんの新しい組み合わせをお楽しみいただけます

御飯

ご飯 漬物 味噌汁 サツマイモと牛蒡、南瓜のかき揚げ

炊き立ての長野県飯山のお米を土鍋で炊き、おひつで粗熱と余分な水分を取り、
旨味を引き出しました

デザート

甘酒寒天と花豆蜜煮

二種類の甘酒を寒天で寄せたものにみりんできっちり炊いた花豆を合わせた
シンプルながら味深いデザートです

ショートコース

九千円

(税・サービス料別)

お品数が少なめのコースです。十月からご予約を承ります。
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。

前菜七種

チーズ西京焼 市田柿

銀杏揚げ 一塩

カマス棒寿司 酢橘

巻海老美味煮

大黒しめじ 酒盗玉子

蟹と菊花の浸し

無花果田楽

造り替

本日のお造り あしらい一通り

お凌ぎ

チーズと白味噌「禅」の冷製茶碗蒸し いくら醤油漬

強肴

どちらかお選びいただけます

魚 名残り鱧と松茸のしゃぶしゃぶ 煎り大豆と赤味噌のお出汁

肉 特選和牛ローストと松茸のしゃぶしゃぶ 煎り大豆と赤味噌のお出汁

酢の物

鮑柔らか煮 キクラゲ熟成ぼん酢漬け つるむらさき もって菊 針生姜

食事

ご飯 漬物 二年長期熟成味噌「華」の味噌汁沢煮仕立

水菓子

ところてん 黒蜜 キナコ 酒粕と白味噌「禅」のアイス 季節のフルーツ

GINZA 鼓 KUKI

料理長 佐藤翔太