

DINNER MENU

2021.09.08-2021.11.16

旬Collection 秋  
(3日前までの要予約)



先 附

利尻昆布と藻塩のジュレ 塩水うに  
車海老油霜 蒸しあわび 花穂紫蘇 ペリーラ

椀盛り

ストウブ鍋仕上げ 天然鯛のちり蒸し風  
菊菜 白舞茸 酢橘 赤卸し ちり酢

造 り

伊勢海老湯洗い 香味野菜 黄味醤油  
本日の三種盛り あしらひ 汐昆布 土佐醤油

旬菜二品

鯖黒シャリ棒寿司 酢取り茗荷 酢橘  
松茸の玉蒸し フォアグラの鉄焼き 松茸の泡 荒挽き黒胡椒

焼 肴

甘鯛うろこ焼き  
煎り唐墨 菊かぶら 松葉麺

台の物

そずり鍋仕立て 神戸牛 松茸 笹打ち葱  
レタス 木の芽 粉山椒

食 事

石焼き梅かますご飯 留椀 香の物

水菓子

和三盆糖のムース 黒豆のアイス ぶどう ベリー  
丹波篠山産栗の渋皮煮 黒糖タピオカ餅 黒蜜

23,000円 (税込25,300円)

税込価格に別途サービス料10%を申し受けます。  
写真はイメージです。  
仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。  
当店で使用しているお米は国産です。

日本料理

ZIGI

時 宜