

DINNER MENU

2021.09.08-2021.11.16

小夜



先 附

フォアグラの玉蒸し 焼き餅 銀餡 くこの実
手作り胡麻豆腐 海老油霜 三度豆 黒枝豆 いくら
アーモンド 黄味醤油 ベリーラ

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

塩水うにと藻塩のジュレ 平日昆布押し造り
香味野菜 赤卸し ぼん酢餡
本日の二種盛り あしらひ 汐昆布 土佐醤油

焼肴

甘鯛うろこ焼き 煎り唐墨 菊かぶら 松葉麺

台の物

田舎味噌炊き 伊勢海老 夜越し芋
ミニ青梗菜 針葱生姜 木の芽

替り鉢

黒毛和牛フィレ肉の低温調理
松茸のフライ ベビーリーフ 山葵とバルサミコのソース

食 事

釜炊き松茸ご飯
半田麺のそずり汁 香の物

水菓子

フルーツジュレ掛け メロン ぶどう 洋梨 ベリー
金澤ほうじ棒茶のプリン 丹波篠山産栗の渋皮煮 黒蜜

16,000円 (税込17,600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