

日本料理 宙 文月

昼のお献立

ビジネスランチ

焼き魚定食 二千円

本日のお魚、刺身2種、御飯、
香の物、赤出汁

煮魚膳 二千円

本日のお魚、刺身2種、御飯、
香の物、赤出汁

天井膳 三千五百円

小鉢、赤出汁、香の物

椿御膳 ～特別昼御膳～ 五千円

先付 魚素麺
蒸し鮑 酢煮凝り 振り柚子

お造り 旬のお造り

焼物 甘鯛の西京焼き

揚物 海老真丈
万願寺 赤卸し 旨味出し

食事 新潟県新之助の釜炊き御飯
赤出し 香の物

甘味 本日の甘味

錦会席 一万円

先付 胡麻豆腐
生雲丹 花穂 旨出汁 山葵

御椀 鱧葛打ち
翡翠茄子 梅肉 柚子

造り 本日の白身 煽り烏賊
土佐醤油 山葵

凌ぎ 毛蟹の飯蒸し

蒸物 無花果の酒蒸し
柚子味噌

揚物 稚鮎の白扇揚げ 蓼酢

食事 玉蜀黍の釜炊き御飯

留椀 赤出し
香の物 三種

甘味 葛餅 きな粉 黒蜜

一品料理

本日の先付け 一千円

干しこの子 三千円

生この子 八千円

地鶏の竜田揚げ 一千五百円

甘鯛の竜田揚げ 三千円

刺身盛合せ(二人前) 五千円

鰻蒲焼き 又は 白焼き 八千円

のど黒焼き 六千円

飛騨牛(八十g)
コース 六千四百円

フィレ 八千円

賀茂茄子煮 二千円

すっぽんスープと雲丹の茶碗蒸し 三千円

釜炊きご飯(赤出し 香の物付き)
白飯 三千五百円

穴子 五千円

鮑と雲丹 一万二千円

五島うどん 千五百円

日本料理 宙 文月

夜のお献立

雅会席～旬～	一万五千元	京都祇園際 ～夏の味覚を感じる～	二万円	馳走会席～滋味～	二万五千元
先付	鱧焼霜と魚素麺 梅肉 花穂 柚子 蓮の葉 酢煮凝り	先付	鱧焼霜 鱧ソーメン 青柚子 酢煮凝り	先付	鱧焼霜と魚素麺 梅肉 花穂 柚子 蓮の葉 酢煮凝り
御椀	毛蟹真丈 こかく新蓮根 冬瓜 青柚子	御椀	牡丹鱧 冬瓜 梅肉	御椀	天然鰻と冬瓜の吸物 露生姜
造り	本日の白身 煽り烏賊 土佐醤油 ちり酢	造り	天然真鯛 雲丹 土佐醤油	造り	本日の白身魚 本鮪中トロ 唐津雲丹 土佐醤油 ちり酢
蒸物	無花果の酒蒸し 柚子味噌	凌ぎ	もち米 順才 べっ甲餡	蒸物	無花果の酒蒸し 柚子味噌掛け
揚物	甘鯛から揚げ 絹かつぎ 玉蜀黍揚げ トマト	揚物	稚鮎の甘酢餡かけ 蓼酢	揚物	鮑の唐揚げ くちこ 肝ソース
煮物	賀茂茄子煮 新生姜	煮物	賀茂茄子煮 生姜 九条葱	焼物	活け鮎塩焼き 蓼酢
焼物	活け鮎塩焼き 蓼酢	焼物	明石産穴子たれ焼き 粉山椒	強肴	焼きスッポン 酢橘
酢の物	鮑と独活 針茗荷 加減酢 生姜	酢の物	若狭産甘鯛ちり蒸し ボン酢 浅葱	酢の物	鱧しゃぶ 浅葱 卸しちりボン酢 白葱 茗荷 鱧スープ
食事	鱧の釜炊き御飯 山椒	御飯	鱧の釜炊き御飯	御飯	すっぽん雑炊 浅葱 玉子 香の物 三種
留椀	赤出し 香の物 三種	留椀	赤出し 香の物 三種	御飯	すっぽん雑炊 浅葱 玉子 香の物 三種
甘味	葛餅 きな粉 黒蜜	甘味	蓮根餅 黒蜜	甘味	葛餅 きな粉 黒蜜

日本料理 宙 文月

夜のお献立

黒毛和牛しゃぶしゃぶ会席 一万五千元

先付 二品

造り 二種盛り合わせ

しゃぶしゃぶ

黒毛和牛(百五十グラム)
季節の野菜盛合せ

食事二品

牛肉と牛蒡の炊き込みご飯
一口五島うどん

甘味 蕨餅

追加

黒毛和牛 五十グラム 四千元

百グラム 八千元

野菜一式 (二人前) 二千元

黒毛和牛すきやき会席 一万七千元

先付 二品

造り 二種盛り合わせ

すきやき

黒毛和牛(百五十グラム)
季節の野菜盛合せ

食事二品

しぐれ井
一口五島うどん

甘味 蕨餅

追加

黒毛和牛 五十グラム 四千元

百グラム 八千元

野菜一式 (二人前) 二千元

玉子 百五十円