

昼のお献立

日本料理 宙 葉月

ビジネスランチ

焼魚定食

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

天丼膳

三千五百円

小鉢、赤出汁、香の物

※お昼のみのご用意となります。お米は新潟県産新之助を使用しています。
天候・仕入れの状況により変更になる場合があります。別途消費税とサービス料を頂戴いたします。

昼のお献立

日本料理 宙 葉月

椿御膳 く特別昼御膳く

五千円

先付

すっぽんの茶碗蒸し

順才

お造り

本日の白身 鮪 煽り烏賊

土佐醤油

煮物

枝豆饅頭

焼物

甘鯛の西京焼き

食事

新生姜と雑魚の釜炊き御飯

煎り胡麻 赤出し 香の物

甘味

蕨餅

黒蜜 きな粉

※お昼のみのご用意となります。お米は新潟県産新之助を使用しています。
天候・仕入れの状況により変更になる場合があります。別途消費税とサービス料を頂戴いたします。

昼のお献立

日本料理 宙 葉月

錦会席

一万円

先付

すっぽんの茶碗蒸し

順才

御椀

鮑 冬瓜

軸法蓮草 青柚子

造り

本日の白身 煽り烏賊

土佐醤油 ちり酢

凌ぎ

毛蟹の飯蒸し

揚物

甘鯛の唐揚げ

玉蜀黍 新銀杏

焼物

のどぐろの幽庵焼き

食事

獅子唐と雑魚の釜炊き御飯

留椀

赤出し

香の物 三種

甘味

蓮根餅

きな粉 黒蜜

※お昼のみのご用意となります。お米は新潟県産新之助を使用しています。
天候・仕入れの状況により変更になる場合があります。別途消費税とサービス料を頂戴いたします。

夜のお献立

日本料理 宙 葉月

雅会席 く旬く

一万五千円

先付

すっぽんの煮凝り

雲丹

順才

鶉玉

オクラ

花穂

青柚子

御椀

鮑 胡麻豆腐

鮑肝

法蓮草

青柚子

造り

温鰹

梅肉醤油

ちり酢

浅葱

凌ぎ

鰻の飯蒸し

笹包み

揚物

甘鯛の南蛮揚げ

銀杏餡

煮物

賀茂茄子煮

生姜餡

浅葱

焼物

鮎の塩焼き

蓼酢

酢の物

焼き穴子と焼き松茸

茗荷

三つ葉

生姜

食事

獅子唐と雑魚の釜炊き御飯

留椀

赤出し

香の物

三種

甘味

葛餅

黒七味

黒蜜

※お米は新潟県産新之助を使用しています。天候・仕入れの状況により変更になる場合があります。
別途消費税とサービス料を頂戴いたします。

夜のお献立

日本料理 宙 葉月

華会席 く美食く

二万円

先付

すっぽんの煮凝り

雲丹

順才

鶺玉

オクラ

花穂

青柚子

御椀

鮑 松茸

冬瓜

木の芽

造り

本日の白身

中とろ 煽り烏賊

ちり酢

土佐醤油

凌ぎ

鰻の飯蒸し 笹包み

揚げ物

甘鯛の南蛮揚げ

銀杏餡

煮物

賀茂茄子煮

生姜餡

浅葱

焼物

鮎の塩焼き

蓼酢

酢の物

鱧の照り焼き

胡瓜

茗荷

煎り胡麻

生姜

御飯

鮑と雲丹の釜炊き御飯

留椀

赤出し

香の物

三種

甘味

葛切り

黒蜜

黒七味

※お米は新潟県産新之助を使用しています。天候・仕入れの状況により変更になる場合があります。
別途消費税とサービス料を頂戴いたします。

夜のお献立

日本料理 宙 葉月

馳走会席 く滋味く

二万五千円

先付

すっぽんの煮凝り

雲丹 順才 鵜玉 オクラ 花穂 青柚子

御椀

鰻 松茸

冬瓜 木の芽

造り

本日の白身魚

本鮪中トロ 煽り烏賊
土佐醤油 ちり酢

凌ぎ

鱧寿司

くち子 石川小芋 谷中生姜 翡翠銀杏

揚物

鮑花林糖

肝ソース

煮物

賀茂茄子

生姜餡 浅葱

焼物

鱧の源平焼き

はじかみ

酢の物

焼穴子と焼松茸

茗荷 三つ葉 生姜

御飯

すっぽん雑炊

浅葱 玉子

香の物 三種

甘味

葛切り 黒蜜 黒七味

*こちらのお献立は【要予約】となります。

※お米は新潟県産新之助を使用しています。天候・仕入れの状況により変更になる場合があります。
別途消費税とサービス料を頂戴いたします。

夜のお献立

日本料理 宙 葉月

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

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 しぐれ丼

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(すきやき) 百五十円

*こちらのお献立は【要予約】となります。

※お米は新潟県産新之助を使用しています。別途消費税とサービス料を頂戴いたします。

日本料理 宙 葉月

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)	六千四百円
ロース	八千円
フィレ	二千円
賀茂茄子煮	三千円
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)	三千五百円
白飯	五千円
穴子	一万二千円
鮑と雲丹	千五百円
五島うどん	千五百円

※お米は新潟県産新之助を使用しています。天候・仕入れの状況により変更になる場合があります。
別途消費税とサービス料を頂戴いたします。

