

## 夏の囲炉裏コース

Seasonal irori course

コース所要時間 約60分 required time 60min

一 前菜盛り 一

相州牛ロースト/湯葉鼈甲餡/茄子オランダ煮/烏賊ソーメン/揚げ蓮根/小鉢(小鮎南蛮漬け)

Roast So-shu Beef/Yuba in a clear soy-flavored sauce/Simmered eggplant/Hinly sliced squid/ Fried lotus root/Pickled small sweetfish in a sweet and sour sauce

## — 囲炉裏炭火焼 —

蛤/魚の干物/赤海老/鶏串/厚揚げ/季節の野菜四種

Clams/Dried fish/Red shrimp/Chicken skewers/Thick fried tofu/Seasonal vegetables

— 炉端炭火焼 — 鮎の炭火焼き

Char-grilled "Ayu"

— お食事 —

冷やしソーメン

Cold somen noodles

一甘味一

茶寒天 / 季節のフルーツ

Japanese green tea jelly/Seasonal Fruits

¥6,000



## 夏の特別コース

Seasonal special course

コース所要時間 約60分 required time 60min

一 前菜盛り 一

刺身(鮪、甘海老、サーモン)/揚げ蓮根/小鉢(小鮎南蛮漬け)

Sashimi (Tuna, Shrimp, Salmon)/Fried lotus root/Pickled small sweetfish in a sweet and sour sauce

— 囲炉裏炭火焼 —

北寄貝バター焼き/国産牛/厚揚げ/魚の干物/赤海老/季節の野菜四種

Pan-fried surf clam with butter/Japanese beef/Thick fried tofu/Dried fish/Red shrimp/Seasonal vegetables

— 揚げ物 —

夏野菜天麩羅

Seasonal vegetable Tempura

一 炉端炭火焼 —

鮎の炭火焼き

Char-grilled "Ayu"

一 お食事 ―

冷やしソーメン

Cold somen noodles

一甘味一

茶寒天 / 季節のフルーツ

Japanese green tea jelly/Seasonal Fruits

¥8,000