※お料理内容は仕入れ状況により変更する場合がございます。

懐石

要予約

五日前までのご予約をお願い致します。

精進

――しょうじん――

美と健康に舌鼓　最高の贅沢。

一人前　五,五〇〇円

旬菜	あまうまトマトのバッテラ
寿司	蒟蒻味噌　胡瓜巻　とんぶり〝畑のキャビア〟
御椀	茄子蒲焼き　パプリカ酢漬け　芽葱
焼物	高野豆腐西京焼き　はじかみ
	新玉葱　ヴィーガンチーズ炙り
	ホワイトアスパラ　新じゃが芋
	柘榴焦がし玉葱ソース　芽キャベツ　隠元
揚物	椎茸裏白　蓮根甘長　舞茸　檸檬塩
替鉢	たかきび　茄子　ズッキーニ　パプリカ
	玉葱　ローズマリー　平湯葉　トマトペースト
	ヤングコーン　かき菜
食事	長芋摺り流し　トリュフ　野菜汁　香の物
菓子	林檎のヴィーガンタルト　スイートポテト

※お料理内容は仕入れ状況により変更する場合がございます。

懐石

香月

―かげつ―

日本料理のスタンダードコース。

一人前　五,五〇〇円

旬菜	下仁田葱のムース
旬菜	群馬名産ギンヒカリ昆布〆
御椀	若竹椀
焼物	群馬県産岩魚の塩焼き
温物	自家製茶碗蒸し
揚物	天麩羅盛合せ
食事	ご飯　味噌汁　香の物
甘味	本日の甘味

※お料理内容は仕入れ状況により変更する場合がございます。

懐石

玉響

——たまゆら——

いつもより少し贅沢に　大事なお客様のご接待など。

一人前　八，八〇〇円

旬菜	下仁田葱のムース　焼葱、白髪葱のキャビア添え
	特産ギンヒカリ昆布〆
御椀	蛤真丈　薄葛仕立て　国府人参摺り流し　鶯菜
焼物	群馬県産岩魚の塩焼き　骨煎餅
煮物	柳川スフレ　白魚　笹垣牛蒡　雪割茸
	花山椒　地鶏玉子
	熟成赤城和牛赤身肉の炭火焼
替鉢	旬の焼き筍　カシスマスタードと岩塩添え
食事	鰻ひつまぶし風御飯　薬味三種　出汁
甘味	本日の甘味

※お料理内容は仕入れ状況により変更する場合がございます。

懐石

花衣

―はなごろも―

結婚記念日やお祝いの席に　大切な方との会食に。

一人前　一三,二〇〇円

先付	あまうまトマトのバッテラ
旬菜	群馬名産ギンヒカリ桜桃仕立て
旬菜	アスパラガス　熟成もも肉ロース煮
御椀	新玉葱　雲丹　玉葱煎餅
造里	旬魚盛合せ
揚物	天麩羅盛合せ　甘鯛、椎茸ほか
焼物	まる豚肩ロース炭火炙り
留肴	炙りメ鯖柑橘釜盛り
替鉢	牛背肉すき焼き風
食事	鰻ひつまぶし風、丸雑炊、鶏白湯米粉麺いずれか
甘味	本日の甘味