





「夜の会席
原尻」

三五〇〇円

先付 佐賀関産・クロメ・浮山芋・雲丹・割りポン酢

旬菜 季節の盛り合わせ

向付 豊後水道産・刺肴盛り合わせ・あしらい一式

蓋物 胡麻出しうどん

汁物 鯛潮汁・若布・焼葱・木ノ芽

台の物 黒豚しゃぶ・野菜

温物 養老蒸し・帆立・蟹身・百合根・

三ツ葉・べっ甲飴・山葵

変鉢 冠地鶏の和え物・山菜・木の芽

食事

水菓子 季節の果物・ババロア



「夜の会席
白^{しら}水^{みず}」

四〇〇〇円

先付

佐賀関産・クロメ・浮山芋・
雲丹・割りポン酢

旬菜

季節の盛り合わせ

向付

日豊豊後水道旬の物・あしらい一式

蓋物

養老蒸し・帆立・蟹身・百合根・
三ツ葉・べっ甲飴・山葵

平皿

春筍の鳴戸巻き・木ノ芽味噌

台の物

豊後牛しゃぶ・野菜

温物

鯛・ねぎオランダ煮・大根・山葵

止碗

鯛潮汁・若布・木ノ芽

食事

水菓子

ムース・果物



「夜の会席 慈^じ恩^{おん}」

五〇〇〇円

食前酒

果実酒

先付

冠地鶏の和え物

旬菜

季節の盛り合わせ

向付

日豊豊後水道産旬の物・あしらい一式

蓋物

利休饅頭（スッポン）焼葱・針生姜・
帆立・コラーゲン飴

平皿

林檎帆立ムース・ズッキーニ・飯ソース

強肴

豊後牛ローストビーフ・生野菜

冷鉢

胡麻出しうどん

留肴

蛇籠蓮根山菜巻き・キューイ酢

止碗

赤出し

食事

ひとり炊き釜飯

水菓子

ムース・果物

「単品」

豊後牛ステーキ	八〇グラム	二〇〇〇円
	一〇〇グラム	二四〇〇円
	一五〇グラム	三六〇〇円
豊後牛陶板焼き	一〇〇グラム	二四〇〇円
	一五〇グラム	三六〇〇円
豊後牛しゃぶしゃぶ	一〇〇グラム	二八〇〇円
	一五〇グラム	四〇〇〇円
豊後牛の土鍋めし		二三〇〇円
国産牛たたき	一二〇グラム	二〇〇〇円
国産牛タン葱焼き		一八〇〇円 (五枚)
冠地鶏たたき		一六〇〇円
冠地鶏天麩羅(鶏天)		一〇〇〇円
海老入り湯葉包み(餃子風)		一〇〇〇円
蟹クリームコロッケ		八〇〇円
季節のお刺身		一五〇〇円
白身魚の西京焼き		八〇〇円
あら煮		一〇〇〇円
鴨吸		一〇〇〇円