

おすすりめ会席 「水無月」 6,300円

みなづき

数量
限定



先 付 鱧そうめん ゼリー寄せ 梅肉

小吸物 小豆真薯 じゅん菜 蛇ノ目胡瓜 とろろ昆布 柚子

造 り 本日のお造り

炊き物 丸茄子揚げ出し 鴨ロース治部煮 パプリカ
かえで麩 隠元 大根おろし 旨餡掛け

焼き物 油目木の芽味噌焼き 丸十レモン煮 くこの実 酢取り小茗荷

油 物 アスパラ 海老 玉葱 チーズ 湯葉巻き 蓮根真薯揚げ
天出し汁

食 事 新生姜 浅利御飯 香の物 味噌椀

水菓子 紫陽花ムース 飾り果実

*お米は北海道米「ふっくりんこ」を使用しております。

料金にはサービス料(10%)と税金が含まれています。

前日17時までの予約制

和会席 大雪 9,000 円

数量
限定



前 菜 鱧そうめん ゼリー寄せ
他二種盛り

小吸物 小豆真薯 じゅん菜 蛇ノ目胡瓜 とろろ昆布 柚子

お造り 本日のお造り

炊き物 丸茄子揚げ出し 鴨ロース治部煮 パプリカ
かえで麩 隠元 大根おろし 旨餡掛け

焼き物 道産牛サーロインステーキ 焼き茸 ステーキ醤油

油 物 アスパラ 海老 玉葱 チーズ 湯葉巻き 蓮根真薯揚げ 天出し汁

酢の物 火取り鮎 長芋 帆立 人参 スナップえんどう 海藻 レモン 土佐酢掛け

食 事 ばらちらし寿司 味噌椀

水菓子 季節の果実

*お米は北海道米「きらら397」と山形米「ササニシキ」のブレンド米を使用しております。

料金にはサービス料(10%)と税金が含まれています。

前日17時までの予約制

海鮮釜飯

4,800円(税サ込)



本日の小鉢

本日のお造り

茄子揚げ出し 鶏そぼろ餡掛け 隠元 楓麩

野菜かき揚げ おろし天出し汁

海鮮釜飯 薬味 三ツ葉 刻みのり 香の物 味噌椀

水菓子

※お料理はコース仕立てでご提供させていただきます。

※炊き上がりには25分お時間を頂戴いたします。

※お米は北海道米「ふっくりんこ」を使用しております。

※写真はイメージです。

料金にはサービス料(10%)と税金が含まれています。



前日17時までの予約制



和食 六郎 国産うなぎ

開業当時から継ぎ足してきた秘伝のタレで焼き上げた

自慢のうなぎ料理をお楽しみください。

ご昼食 11:30~15:00 (14:00ラストオーダー)

ご夕食 17:00~21:00 (20:00ラストオーダー)



『うなぎ重』 5,600円

うなぎ1本分 (肝吸い・香の物付)

『うなぎ重(上)』 7,200円

うなぎ1本と1/3本分 (肝吸い・香の物付)

●お米は北海道米「ふっくりんこ」を使用しています。

●料金には、税金とサービス料が含まれております

●ご昼食利用のお客様にはコーヒーをサービス致します。