

コース

■ 瓢箪 (ひょうたん) 4000円

お迎えの一品

小蕪のすり流し 海老原ファーム

前菜

(いずれか1品お選び下さい)

- ・豆腐と生雲丹の出汁ジュレ掛け
- ・揚げ胡麻豆腐の炙り 揚げイチジク添え
- ・甘いトマトのマリネ 帆立貝
- ・八汐鱒とレッドケール シーザーサラダ仕立て

向付

本日のおすすめ

温菜

栃の木まいたけと旬野菜の揚げ出し

主菜

(いずれか1品お選び下さい)

- ・鮪カマの照り炊き
- ・イサキと独活の木の芽焼き
- ・川俣軍鶏のロースト
- ・もちぶた肩ロースの燻し焼き

飯物

本日の石焼きご飯 茶漬け出汁 香の物

甘味

本日のデザート

食後のお飲物

コーヒー / 黒豆茶 / ハーブティー
茶受け菓子

■ 吉祥 (きっしょう) 6000円

お迎えの一品

小蕪のすり流し 海老原ファーム

先付

滑らか豆腐と生雲丹の出汁ジュレ掛け

前菜

合鴨の西京粕漬け焼き スダチ南蛮酢に漬けた野菜

椀物

火取り鰯のお吸い物

向付

本日のおすすめ

温菜

鮎と旬野菜の揚げ出し

主菜

金目鯛アスパラ巻きの炭火焼き

飯物

本日の石焼きご飯 茶漬け出汁 香の物

甘味

本日のデザート

食後のお飲物

コーヒー / 黒豆茶 / ハーブティー
茶受け菓子

ワイン・ペアリング

お料理に合わせて、ソムリエの早瀬が
厳選したワインをご提供いたします。

石の蔵厳選ワイン3種セット 3000円
石の蔵厳選ワイン5種セット 5000円

■ 石の蔵 (いしのくら)

8000円

お迎えの一品

小燕のすり流し 海老原ファーム

先付

滑らか豆腐と生雲丹の出汁ジュレ掛け

前菜

蒸し鮑と翡翠茄子の浸し

椀物

火取り鰯のお吸い物

向付

本日のおすすめ

温菜

鱧とエリンギ茸の鉢蒸し

主菜

和牛三角バラ肉のロースト

飯物

土鍋鯛めし 茶漬け出汁 香の物

甘味

本日のデザート

食後のお飲物

コーヒー / 黒豆茶 / ハーブティー

茶受け菓子

石の蔵 特別コース 10000円

石の蔵コースに
向付を「本日のおすすめお造りの盛り合わせ」
主菜を「とちぎ和牛のグリル 温野菜のグリル添え」
に替えてご提供いたします。