

コース

■ 瓢箪 (ひょうたん) 4000円

お迎えの一品

南瓜と赤肉メロンのすり流し

前菜

(いずれか1品お選び下さい)

- ・濃厚本湯波の冷製餡かけ
- ・揚げ胡麻豆腐の炙り 里芋素揚げ添え
- ・鮫鱈と塩原大根の鮫肝味噌和え
- ・八汐鱒のシーザーサラダ仕立て

向付

本日のおすすめ

温菜

旬野菜の揚げ出し

主菜

(いずれか1品お選び下さい)

- ・銀鱈柚子西京味噌漬けの杉板焼き
- ・鮪のカマの照り炊き
- ・川俣軍鶏と新里葱の塩麴漬け焼き (朴葉焼き)
- ・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

本日のおすすめ

食後のお飲物

コーヒー / 黒豆茶 / オリジナルハーブティー
茶受け菓子

■ 吉祥 (きっしょう) 6000円

お迎えの一品

南瓜と赤肉メロンのすり流し

前菜

濃厚本湯波の冷製餡かけ

椀物

甘鯛風干しの潮仕立て

向付

本日のおすすめ

温菜

寒鰯と海老芋の鬼おろし

主菜

日光霜降高原牛みすじの藁燻し焼き

飯物

本日の石焼きご飯 茶漬け出汁 香の物

甘味

本日のおすすめ

食後のお飲物

コーヒー / 黒豆茶 / オリジナルハーブティー
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

南瓜と赤肉メロンのすり流し

先付

鮫鱈と塩原大根の鮫肝味噌和え

前菜

濃厚本湯波の冷製餡かけ

椀物

甘鯛風干しの潮仕立て

向付

本鮪の炙り 黄身醤油

温菜

蕪と吉次の雲子小鉢蒸し

主菜

那須野が原高原牛ロースカツ

飯物

土鍋鯛めし 茶漬け出汁 香の物

甘味

本日のおすすめ

食後のお飲物

コーヒー / 黒豆茶 / オリジナルハーブティー

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。