

## コース

### ■ 瓢箪 (ひょうたん) 4000円

お迎えの一品

小人参と柿のすり流し

前菜

(いずれか1品お選び下さい)

- ・小蕪の風呂吹き 胡麻とくるみ味噌
- ・揚げ胡麻豆腐の炙り 松茸フライ添え
- ・柿の白和え 才巻き海老
- ・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)

- ・秋鯖の味噌タレ焼き
- ・鮪のカマの照り炊き
- ・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 / 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

小人参と柿のすり流し

前菜

濃厚本湯波と才巻き海老の冷製餡かけ

椀物

賀茂茄子と落ち鰻の椀盛り

向付

本日のおすすめ

温菜

旬野菜の揚げ出し

主菜 (お選び下さい)

甘鯛の鱗焼き / 和牛の和風シチュー仕立て

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 / 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

お迎えの一品

小人参と柿のすり流し

先付

揚げ胡麻豆腐の炙り 松茸フライ添え

前菜

濃厚本湯波と才巻き海老の冷製餡かけ

椀物

賀茂茄子と落ち鱧の椀盛り

向付

本日のおすすめ

温菜

甘鯛と松茸の小鉢蒸し

主菜

日光霜降高原牛みすじの藁燻し焼き

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 / 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

前菜を「生うに牛ロース巻き」

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。