



3,500円
(税込)

箸付 茶榎木茸 網煮凍り 天小倉

小鉢 白和え
蒟蒻 ぜんまい 薄揚げ 印元

〔曾祖母のレシピ〕
この料理は、二本屋創業者・小林政仁男の曾祖母で料理研究家であった小林カツ子（文久二年〔1856〕〜昭和十年〔1935〕）の約百二十年前のレシピを再現しました。

前菜 栗渋皮煮 柿なます

鶏酒蒸し 鱈南蛮漬
サーモン小袖寿司

お椀 むかご進丈 白舞茸

菊花 水菜 柚子

造里 縮重ね造り

寄せ生海苔 山葵

煮物 鹿児島産黒毛和牛角煮

蕪美味煮 印元 鱈甲銘掛

強肴 天婦羅盛り合わせ 天つゆ

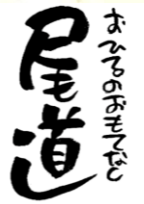
海老 穴子 茄子

舞茸 青唐

お食事 鈴木寿一さんの山形産無農薬ひとめぼれ

赤出し 香物

甘味 南瓜ムース 五家宝



5,000円
(税込)

箸付 茶榎木茸 網煮凍り 天小倉

小鉢 白和え
蒟蒻 ぜんまい 薄揚げ 印元

〔曾祖母のレシピ〕
この料理は、二本屋創業者・小林政仁男の曾祖母で料理研究家であった小林カツ子（文久二年〔1856〕〜昭和十年〔1935〕）の約百二十年前のレシピを再現しました。

前菜 栗渋皮煮 柿なます

子持昆布 鱈南蛮漬
サーモン小袖寿司

お椀 むかご進丈 白舞茸

菊花 水菜 柚子

造里 帆立貝 生湯葉

寄せ生海苔 山葵

煮物 南瓜 蕪美味煮

鰯生姜煮 印元

強肴 一、造里

縮 鯛 山葵

一、天婦羅盛り合わせ 天つゆ

海老 穴子 茄子

舞茸 青唐

お食事 鈴木寿一さんの山形産無農薬ひとめぼれ

赤出し 香物

甘味 南瓜ムース 五家宝



5,000円
(税込)

箸付 茶榎木茸 網煮凍り 天小倉

小鉢 白和え
蒟蒻 ぜんまい 薄揚げ 印元

〔曾祖母のレシピ〕
この料理は、二本屋創業者・小林政仁男の曾祖母で料理研究家であった小林カツ子（文久二年〔1856〕〜昭和十年〔1935〕）の約百二十年前のレシピを再現しました。

前菜 栗渋皮煮 柿なます

鶏酒蒸し 鱈南蛮漬
サーモン小袖寿司

お椀 むかご進丈 白舞茸

菊花 水菜 柚子

造里 縮 勘八 寄せ生海苔 山葵

煮物 鹿児島産黒毛和牛角煮

蕪美味煮 印元 鱈甲銘掛

強肴 鹿児島産黒毛和牛素焼きステーキ

天日干野菜 クレソン 山葵

〔岩塩と、わさび醤油の両方で食べ比べて下さい〕

お食事 鈴木寿一さんの山形産無農薬ひとめぼれ

赤出し 香物

甘味 南瓜ムース 五家宝

おひのGinshu
鎌倉

6,000円
(税込)

箸付 茶梗木茸 網煮凍り 天小倉

小鉢 白和え 蒟蒻 ぜんまい 薄揚げ 印元

【曾祖母のレシピ】
この料理は、二本屋創業者・小林政仁男の曾祖母で料理研究家であった小林カツ子（文久二年〔1856〕〜昭和十年〔1935〕）の約百二十年前のレシピを再現しました。

前菜 栗渋皮煮 柿なます 鶏酒蒸し 鱈南蛮漬

サーモン小袖寿司 姫さざえ

お椀 むかご進丈 白舞茸 菊花 水菜 柚子

造里 鮪 勘八 生湯葉 寄せ生海苔 山葵

煮物 鹿兒島産黒毛和牛角煮 蕪美味煮 印元 鱈甲鰯掛

酢物 新取菜 カリフラワー 占地 ゼリー酢

強肴 鹿兒島産黒毛和牛素焼きステーキ 天日干野菜 クレソン 山葵

お食事 鈴木寿一さんの山形産無農薬ひとめぼれ 赤出し 香物

甘味 南瓜ムース 五家宝

おひのGinshu
子星

7,500円
(税込)

箸付 茶梗木茸 網煮凍り 天小倉

小鉢 白和え 蒟蒻 ぜんまい 薄揚げ 印元

【曾祖母のレシピ】
この料理は、二本屋創業者・小林政仁男の曾祖母で料理研究家であった小林カツ子（文久二年〔1856〕〜昭和十年〔1935〕）の約百二十年前のレシピを再現しました。

前菜 栗渋皮煮 柿なます 鶏酒蒸し 鱈南蛮漬

サーモン小袖寿司 姫さざえ

お椀 むかご進丈 白舞茸 菊花 水菜 柚子

造里 鮪 勘八 烏賊 寄せ生海苔 山葵

揚物 天婦羅盛り合わせ 天つゆ 海老 穴子 茄子 舞茸 青唐

煮物 鹿兒島産黒毛和牛角煮 蕪美味煮 印元 鱈甲鰯掛

酢物 新取菜 カリフラワー 舞茸 ゼリー酢

強肴 鹿兒島産黒毛和牛素焼きステーキ 天日干野菜 クレソン 山葵

お食事 鈴木寿一さんの山形産無農薬ひとめぼれ 赤出し 香物

甘味 南瓜ムース 五家宝 抹茶 または珈琲、紅茶

おひのGinshu
御陵

9,800円
(税込)

箸付 茶梗木茸 網煮凍り 天小倉

小鉢 白和え 蒟蒻 ぜんまい 薄揚げ 印元

【曾祖母のレシピ】
この料理は、二本屋創業者・小林政仁男の曾祖母で料理研究家であった小林カツ子（文久二年〔1856〕〜昭和十年〔1935〕）の約百二十年前のレシピを再現しました。

前菜 栗渋皮煮 柿なます 鶏酒蒸し 鱈南蛮漬

サーモン小袖寿司 姫さざえ

お椀 むかご進丈 白舞茸 菊花 水菜 柚子

造里 鮪 勘八 烏賊 寄せ生海苔 山葵

揚物 天婦羅盛り合わせ 天つゆ 海老 穴子 茄子 舞茸 青唐

煮物 鹿兒島産黒毛和牛角煮 蕪美味煮 印元 鱈甲鰯掛

酢物 新取菜 カリフラワー 舞茸 ゼリー酢

強肴 のぎき牛素焼きステーキ 天日干野菜 クレソン 山葵

お食事 鈴木寿一さんの山形産無農薬ひとめぼれ 赤出し 香物

甘味 南瓜ムース 五家宝 抹茶 または珈琲、紅茶

令和四年 神在月