

好む

3,500円
(税込)

箸付 秋茄子煮凍り 小倉

小鉢 利久和え

海月 切干大根

糸寒天 蓮根 岡ひじき

【曾祖母のレシピ】
この料理は、二木屋創業者・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〔1855〕〜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 焼栗 鱧子寄せ

占地煮浸し 鮭南蛮漬

鯛小袖寿司 稲穂

お椀 蟹進丈

菊花 白木茸 水菜 柚子

造里 鮪重ね造り

寄せ生海苔 山葵

煮物 里芋 茄子

すくい麩 印元

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 わらび餅 五家宝

尾道

5,000円
(税込)

箸付 秋茄子煮凍り 小倉

小鉢 利久和え

海月 切干大根

糸寒天 蓮根 岡ひじき

【曾祖母のレシピ】
この料理は、二木屋創業者・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〔1855〕〜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 焼栗 鱧子寄せ

占地煮浸し 鮭南蛮漬

鯛小袖寿司 稲穂

お椀 蟹進丈

菊花 白木茸 水菜 柚子

造里 鯛 生湯葉

寄せ生海苔 山葵

煮物 里芋 茄子

すくい麩 印元

強肴 一、造里

鮪 烏賊 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 わらび餅 五家宝

鹿島

5,000円
(税込)

箸付 秋茄子煮凍り 小倉

小鉢 利久和え

海月 切干大根

糸寒天 蓮根 岡ひじき

【曾祖母のレシピ】
この料理は、二木屋創業者・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〔1855〕〜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 焼栗 鱧子寄せ

占地煮浸し 鮭南蛮漬

鯛小袖寿司 稲穂

お椀 蟹進丈

菊花 白木茸 水菜 柚子

造里 鮪 勘八寄せ生海苔 山葵

煮物 里芋 茄子

すくい麩 印元

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 わらび餅 五家宝

おひるおきん 鎌倉

6,000円
(税込)

箸付 秋茄子煮凍り小倉

小鉢 利久和え

海月 切干大根

糸寒天 蓮根 岡ひじき

【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 焼栗 鱧子寄せ

占地煮浸し 鮭南蛮漬

鯛小袖寿司 海老芝煮 稲穂

お椀 蟹進丈

菊花 白木茸 水菜 柚子

造里 鮪 勘八 焼帆立貝

寄せ生海苔 山葵

煮物 里芋 茄子

すくい麩 印元

酢物 新取菜 蓮根 蛸 ゼリー酢

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

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 わらび餅 五家宝

おひるおきん 子生

7,500円
(税込)

箸付 秋茄子煮凍り小倉

小鉢 利久和え

海月 切干大根

糸寒天 蓮根 岡ひじき

【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

焼栗 鱧子寄せ

占地煮浸し 鮭南蛮漬

鯛小袖寿司 海老芝煮 稲穂

お椀 蟹進丈

菊花 白木茸 水菜 柚子

造里 鮪 勘八 生湯葉

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 里芋 茄子

すくい麩 印元

酢物 新取菜 蓮根 烏賊 ゼリー酢

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

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 わらび餅 五家宝

抹茶 または珈琲、紅茶

おひるおきん 御陵

9,800円
(税込)

箸付 秋茄子煮凍り小倉

小鉢 利久和え

海月 切干大根

糸寒天 蓮根 岡ひじき

【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

焼栗 鱧子寄せ

占地煮浸し 鮭南蛮漬

鯛小袖寿司 海老芝煮 稲穂

お椀 蟹進丈

菊花 白木茸 水菜 柚子

造里 鮪 勘八 生湯葉

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 里芋 茄子

すくい麩 印元

酢物 新取菜 蓮根 烏賊 ゼリー酢

強肴 のぎぎ牛素焼きステーキ

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 わらび餅 五家宝

抹茶 または珈琲、紅茶