

傘福

6,000 円

(税込・サービス料別途)

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・小林玖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(1862)〜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

占地菊花和え 秋刀魚南蛮漬
鯛小袖寿司 稻穂

お椀 蟹進丈

菊花 白きくらげ 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 印元 目鯛生姜煮

酢物 新取菜 胡瓜 蛸 ゼリー酢

強肴 鹿兒島産黒毛和牛ビーフシチュー

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

食品アレルギーのある方は係にご相談下さいませ

令和四年 菊月 二木屋 料理長 伊藤 四郎

毎栗

7,500 円

(税込・サービス料別途)

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・小林玖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(1862)〜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

占地菊花和え 秋刀魚南蛮漬
鯛小袖寿司 稻穂

お椀 蟹進丈

菊花 白きくらげ 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 印元 目鯛生姜煮

酢物 新取菜 胡瓜 蛸 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

山葵醤油又は、天然岩塩でお召し上がり下さい。
もう少し召し上がりた方
○鹿兒島産黒毛和牛ステーキ 60g 三、六〇〇円
○鹿兒島産黒毛和牛ステーキ 80g 四、八〇〇円
○のざき牛ステーキ 80g 七、六〇〇円

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

食品アレルギーのある方は係にご相談下さいませ

令和四年 菊月 二木屋 料理長 伊藤 四郎

明堂 みょうどう

9,800円
(税込・サービス料別)

箸付 鱧牛蒡煮凍り 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・小林玖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(1862)〜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 鯛小袖寿司 焼栗 海老芝煮

蟹菊花和え 秋刀魚南蛮漬

穴子木耳和え 稻穂

お椀 土瓶蒸し

鱧 松茸 水菜 酢立

造里 鮪 勘八 鯛

寄せ生海苔 山葵

焼物 鱈照焼 卸しポン酢

煮物 里芋 茄子 印元 牡蠣吉野煮

酢物 新取菜 胡瓜 白木茸 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

山葵醤油又は、天然岩塩でお召し上がり下さい。
もう少し召し上がりた方
〇鹿児島産黒毛和牛ステーキ 60g 三、六〇〇円
〇鹿児島産黒毛和牛ステーキ 80g 四、八〇〇円
〇のぎき牛ステーキ 80g 七、六〇〇円

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

食品アレルギーのある方は係にご相談下さいませ

令和四年 菊月 二木屋 料理長 伊藤 四郎

秘玖 ひしゅう

12,000円
(税込・サービス料別)

箸付 寄せ豆腐 生雲丹 鱈甲銘

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・小林玖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(1862)〜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 秋刀魚南蛮漬

蟹菊花和え 合鴨ロース煮

石川芋塩蒸し

鯛小袖寿司 稻穂

お椀 土瓶蒸し

鱧 松茸 水菜 酢立

造里 鮪 縞鮪

烏賊 寄せ生海苔 山葵

焼物 鱈照焼 卸しポン酢

煮物 里芋 茄子 印元 蛸柔煮

酢物 新取菜 胡瓜 白舞茸 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

山葵醤油又は、天然岩塩でお召し上がり下さい。
もう少し召し上がりた方
〇鹿児島産黒毛和牛ステーキ 60g 三、六〇〇円
〇鹿児島産黒毛和牛ステーキ 80g 四、八〇〇円
〇のぎき牛ステーキ 80g 七、六〇〇円

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

水菓子 柿 梨

甘味 わらび餅

食品アレルギーのある方は係にご相談下さいませ

令和四年 菊月 二木屋 料理長 伊藤 四郎

のどか

16,000円
(税込・サービス料別)
(税込)

箸付 寄せ豆腐 生雲丹 鱈甲銘

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・小林玖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(1862)~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 秋刀魚南蛮漬

蟹菊花和え 合鴨コース煮

石川芋塩蒸し

鯛小袖寿司 稲穂

お椀 土瓶蒸し

鱧 松茸 水菜 酢立

造里 鮪 鯛 縞鰯

烏賊 寄せ生海苔 山葵

焼物 鱈照焼 卸しポン酢

煮物 里芋 茄子 印元 蛸柔煮

酢物 新取菜 胡瓜 白舞茸 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

水菓子 柿 梨

甘味 わらび餅

食品アレルギーのある方は係にご相談下さいませ

令和四年 菊月 二木屋 料理長 伊藤 四郎

悠宝

12,000円
(税込・サービス料別)
(税込)

箸付 鮑酒蒸し 酢立

お椀 土瓶蒸し

鱧 松茸 水菜 酢立

造里 鮪 鯛 縞鰯

烏賊 生湯葉

寄せ生海苔 山葵

焼物 鱈照焼 卸しポン酢

煮物 里芋 茄子 印元 蛸柔煮

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

水菓子 柿 梨

甘味 わらび餅

珈琲

食品アレルギーのある方は係りにご相談下さいませ

令和四年 菊月 二木屋 料理長 伊藤 四郎