

# 傘福

6,000円

(税込・サービス料別)

# 毎采

7,500円

(税込・サービス料別)

# 明覚

9,800円

(税込・サービス料別)

# 秘現

12,000円

(税込・サービス料別)

# のびき

16,000円

(税込・サービス料別)

箸付 茶椀木茸 鯛煮凍り 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 長芹とんぶり和我 笹身黄身揚げ 目鯛南蛮漬 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 鮪 勘八 帆立貝 寄せ生海苔 山葵

煮物 里芋 南瓜 蕪 印元

酢物 新取菜 カリフラワー 舞茸 ゼリー酢

強肴 〈傘福〉 鹿児島産黒毛和牛 ビーフシチュー

〈毎采〉 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 南瓜ムース

箸付 穴子茄子煮凍り 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 長芹とんぶり和我 鳥賊酒盗和え 目鯛南蛮漬 姫さざえ サーモン小袖寿司

お椀 鮎魚女葛叩き 白舞茸 菊花 水菜 柚子

造里 鮪 勘八 鯛 寄せ生海苔 山葵

揚物 木の子俵揚げ 青唐 敷ソース

煮物 里芋 南瓜 鱈生姜煮 印元

酢物 新取菜 カリフラワー 若芽 ゼリー酢

強肴 鹿児島産黒毛和牛素焼ステーキ 天日干し野菜 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

箸付 九条葱 蛸 梅肉掛

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 地鶏照焼 鳥賊酒盗和え 目鯛南蛮漬 子持ち昆布 サーモン小袖寿司

お椀 土瓶蒸し 鱈 松茸 水菜 酢立

造里 鮪 鯛 勘八 鳥賊 寄せ生海苔 山葵

揚物 木の子俵揚げ 青唐 敷ソース

煮物 里芋 鱈 南瓜 印元

酢物 新取菜 カリフラワー 占地 ゼリー酢

強肴 鹿児島産黒毛和牛素焼ステーキ 天日干し野菜 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 ピオーネ

甘味 南瓜ムース

箸付 九条葱 蛸 梅肉掛

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 地鶏照焼 鳥賊酒盗和え 目鯛南蛮漬 子持ち昆布 サーモン小袖寿司

お椀 土瓶蒸し 鱈 松茸 水菜 酢立

造里 鮪 鯛 勘八 鳥賊 寄せ生海苔 山葵

揚物 木の子俵揚げ 青唐 敷ソース

煮物 里芋 鱈 南瓜 印元

酢物 新取菜 カリフラワー 占地 ゼリー酢

強肴 のぎき牛素焼ステーキ 天日干し野菜 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 ピオーネ

甘味 南瓜ムース

珈琲、紅茶または抹茶