

# 存心

3,500円  
(税込)

箸付 寄せもずく 割ポン酢

小鉢 落田舎煮

【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〔1866〕〜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 鮮小袖寿司 舞茸有馬煮

菊花数の子寄せ 九十蜜煮  
長芋とんぶり和え

お椀 牡蠣進丈 白木草

水菜 柚子

造里 鮪重ね造り 寄せ生海苔 山葵

煮物 聖護院蕪 里芋 南瓜 印元

強肴 天婦羅盛り合わせ 天つゆ

海老 鱈

南瓜 舞茸 青唐

お食事 鈴木寿一さんの山形産こだわりのお米

赤出し 香物

甘味 黒胡麻ムース 五家宝

# 尾道

5,000円  
(税込)

箸付 寄せもずく 割ポン酢

小鉢 落田舎煮

【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〔1866〕〜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 鮮小袖寿司 舞茸有馬煮

菊花数の子寄せ 九十蜜煮  
長芋とんぶり和え

お椀 牡蠣進丈 白木草

水菜 柚子

造里 焼帆立貝 生湯葉 寄せ生海苔 山葵

煮物 聖護院蕪 里芋 南瓜 印元

強肴 一、造里

鮪 鯛 山葵

一、天婦羅盛り合わせ 天つゆ

海老 鱈

南瓜 舞茸 青唐

お食事 鈴木寿一さんの山形産こだわりのお米

赤出し 香物

甘味 黒胡麻ムース 五家宝

# 鹿島

5,000円  
(税込)

箸付 寄せもずく 割ポン酢

小鉢 落田舎煮

【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〔1866〕〜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 鮮小袖寿司 舞茸有馬煮

菊花数の子寄せ 九十蜜煮  
長芋とんぶり和え

お椀 牡蠣進丈 白木草

水菜 柚子

造里 鮪 勘八 寄せ生海苔 山葵

煮物 聖護院蕪 里芋 南瓜 印元

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

【若塩と、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こだわりのお米

赤出し 香物

甘味 黒胡麻ムース 五家宝

# 鎌倉

かまくら

6,000円  
(税込)

箸付 寄せもずく 割ポン酢

小鉢 落田舎煮

【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〔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 鮮小袖寿司 舞茸有馬煮  
菊花数の子寄せ 丸十蜜煮  
長芋とんぶり和え 鶏松風

お椀 牡蠣進丈 白木茸  
水菜 柚子

造里 鮪 勘八 鯛  
寄せ生海苔 山葵

煮物 聖護院蕪  
里芋 南瓜 印元

酢物 小松菜 蓮根 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こだわりのお米  
赤出し 香物

甘味 黒胡麻ムース 五家宝

# 子屋

こや

7,500円  
(税込)

箸付 寄せもずく 割ポン酢

小鉢 落田舎煮

【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〔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 鮮小袖寿司 舞茸有馬煮  
菊花数の子寄せ 丸十蜜煮  
長芋とんぶり和え 鶏松風

お椀 牡蠣進丈 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 鱈  
南瓜 舞茸 青唐

煮物 聖護院蕪  
里芋 南瓜 印元

酢物 小松菜 占地 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こだわりのお米  
赤出し 香物

甘味 黒胡麻ムース 五家宝  
抹茶 または珈琲、紅茶

# 御陵

ごりや

9,800円  
(税込)

箸付 寄せもずく 割ポン酢

小鉢 落田舎煮

【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〔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 鮮小袖寿司 舞茸有馬煮  
菊花数の子寄せ 丸十蜜煮  
長芋とんぶり和え 鶏松風

お椀 牡蠣進丈 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 鱈  
南瓜 舞茸 青唐

煮物 聖護院蕪  
里芋 南瓜 印元

酢物 小松菜 占地 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こだわりのお米  
赤出し 香物

甘味 黒胡麻ムース 五家宝  
抹茶 または珈琲、紅茶