

# 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 寄せもずく 割ボン酢

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〔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 秋鮭柚庵焼 榎木茸春菊 鮮小袖寿司

お椀 牡蠣進丈 白木茸 水菜 柚子

造里 鮪 勘八 帆立貝 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 占地 ゼリー酢

強肴 鹿兒島産黒毛和牛 ビーフシチュー

〈毎采〉 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こだわりのお米 赤出し 香物

甘味 黒胡麻ムース

箸付 鱈子里芋寄せ

小鉢 落田舎煮

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 秋鮭柚庵焼 榎木茸春菊 菊花蟹煮凍り 白ばい貝 蒟蒻煎り煮

お椀 焼鱈 敷大根 白木茸 水菜 柚子

造里 鮪 勘八 鯛 寄せ生海苔 山葵

進肴 鱈柚庵焼 蓮根

煮物 聖護院蕪 印元 鹿兒島産黒毛和牛角煮

酢物 小松菜 蓮根 舞茸 ゼリー酢

強肴 鹿兒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こだわりのお米 赤出し 香物

甘味 黒胡麻ムース

箸付 鳥賊 長芹 黄身酢掛

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〔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 秋鮭柚庵焼 鱈子生姜煮 榎木茸春菊 鮮小袖寿司 蛤酒蒸し 菊花蟹煮凍り

お椀 焼尼鯛 敷大根 白木茸 水菜 柚子

造里 鮪 鯛 勘八 焼帆立貝 寄せ生海苔 山葵

焼物 鱈柚庵焼 蓮根

煮物 聖護院蕪 印元 鹿兒島産黒毛和牛角煮

酢物 小松菜 白占地 蓮根 ゼリー酢

強肴 鹿兒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こだわりのお米 赤出し 香物

水菓子 柿 キウイ ピオーネ

甘味 黒胡麻ムース

箸付 鳥賊 長芹 黄身酢掛

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〔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 秋鮭柚庵焼 鱈子生姜煮 榎木茸春菊 鮮小袖寿司 蛤酒蒸し 菊花蟹煮凍り

お椀 焼尼鯛 敷大根 白木茸 水菜 柚子

造里 鮪 鯛 勘八 焼帆立貝 寄せ生海苔 山葵

焼物 鱈柚庵焼 蓮根

煮物 聖護院蕪 印元 鹿兒島産黒毛和牛角煮

酢物 小松菜 白占地 蓮根 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こだわりのお米 赤出し 香物

水菓子 柿 キウイ ピオーネ

甘味 黒胡麻ムース

珈琲、紅茶または抹茶