

傘福

6,000円
(税込・サービス料別)

毎葉

7,500円
(税込・サービス料別)

明堂

9,800円
(税込・サービス料別)

妙現

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 ピーナッツ寄せ 割醤油

小鉢 落田舎煮 糸賀岳

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(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 くらすます仕立

もみの木大根 雪輪蓮根 星丸十 榎木茸酢浸し 赤蕪小袖寿司 杭牛蒡 鮭南蛮漬 鱈子煮凍り カシニューナッツ

お椀 京がんも 若芽 水菜 柚子

造り 鮪 勘八 焼帆立貝 寄せ生海苔 山葵

煮物 聖護院大根 すくい麩 里芋 印元

酢物 白菜 舞茸 鯛昆布メ セリー酢

強肴 傘福 鹿児島産黒毛和牛 ビーフシチュー

〈毎来〉 鹿児島産黒毛和牛 素焼きステーキ

天日干し野菜 クレソン 山葵

お食事 山形産こだわりのお米 赤出し 香物

甘味 柚子羊羹

箸付 春菊 舞茸 占地 割ポン酢

小鉢 落田舎煮 糸賀岳

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(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 くらすます仕立

もみの木大根 雪輪蓮根 星丸十 地鶏照焼 赤蕪小袖寿司 杭牛蒡 鮭南蛮漬 鳥賊酒盗和え 鱈子煮凍り 焼帆立貝 カシニューナッツ

お椀 焼鯖 大根 白木茸 水菜 柚子

造り 鮪 勘八 鯛 寄せ生海苔 山葵

進肴 河豚唐揚げ 檸檬 青唐

煮物 聖護院大根 すくい麩 南瓜 印元

酢物 白菜 白占地 鯛昆布メ セリー酢

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 山形産こだわりのお米 赤出し 香物

甘味 柚子羊羹

箸付 海老芋 田楽

小鉢 落田舎煮 糸賀岳

【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(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 くらすます仕立

もみの木大根 雪輪蓮根 星丸十 地鶏照焼 赤蕪小袖寿司 杭牛蒡 鮭南蛮漬 鳥賊酒盗和え 鱈子煮凍り 栗渋皮煮 カシニューナッツ

お椀 牡蠣葛叩き 大根 白木茸 水菜 柚子

造り 鮪 鯛 勘八 生湯葉 寄せ生海苔 山葵

進肴 河豚唐揚げ 檸檬 青唐

煮物 聖護院大根 すくい麩 蛸柔煮 印元

酢物 白菜 白占地 サーマン昆布メ セリー酢

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 山形産こだわりのお米 赤出し 香物

水菓子 苺 キウイ

甘味 柚子羊羹

箸付 海老芋 田楽

小鉢 落田舎煮 糸賀岳

【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(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 くらすます仕立

もみの木大根 雪輪蓮根 星丸十 地鶏照焼 赤蕪小袖寿司 杭牛蒡 鮭南蛮漬 鳥賊酒盗和え 鱈子煮凍り 栗渋皮煮 カシニューナッツ

お椀 牡蠣葛叩き 大根 白木茸 水菜 柚子

造り 鮪 鯛 勘八 生湯葉 寄せ生海苔 山葵

進肴 河豚唐揚げ 檸檬 青唐

煮物 聖護院大根 すくい麩 蛸柔煮 印元

酢物 白菜 白占地 サーマン昆布メ セリー酢

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 山形産こだわりのお米 赤出し 香物

水菓子 苺 キウイ

甘味 柚子羊羹 珈琲、紅茶または抹茶