

# 十六

SOTOROKU

## 懐石ディナーコース

### 金剛コース

一六五〇〇

先付 蕃茄豆腐 蒸し鮑 水菜 鱈甲餡  
向付 季節の鮮魚三種  
椀物 胡麻豆腐 金目鯛 蓴才 豆椎茸 冬瓜スライス  
八寸 季節の品々  
焼物 黒毛和牛炙り焼き 夏野菜  
煮物 賀茂茄子水晶煮 穴子白煮 楓麩  
揚物 夏鱈と網春巻揚げ 谷中生姜 万願寺  
止肴 蓮芋、白瓜、湯葉豆腐 鱧、茗荷酢取り 土佐ポン酢、梅肉  
食事 牛炊き込み御飯 香の物 赤出汁  
甘味 水無月豆腐 シヤインマスカット・ブルーベリー 青梅蜜煮

### 紅玉コース

一三二〇〇

先付 蕃茄豆腐 蒸し鮑 水菜 鱈甲餡  
向付 季節の鮮魚二種  
椀物 胡麻豆腐 金目鯛 蓴才 豆椎茸 冬瓜スライス  
八寸 季節の品々  
焼物 鮎塩焼き ヤングコーン焼き 丸十煮、蓮根酢取り 梅肉  
煮物 賀茂茄子水晶煮 穴子白煮 楓麩  
揚物 夏鱈と網春巻揚げ 谷中生姜 万願寺  
止肴 蓮芋、白瓜、湯葉豆腐 鱧、茗荷酢取り 土佐ポン酢、梅肉  
食事 牛炊き込み御飯 香の物 赤出汁  
甘味 水無月豆腐 シヤインマスカット・ブルーベリー

### 翠玉コース

一一〇〇〇

先付 蕃茄豆腐 蒸し鮑 水菜 鱈甲餡  
向付 季節の鮮魚二種  
椀物 胡麻豆腐 金目鯛 蓴才 豆椎茸 冬瓜スライス  
八寸 季節の品々  
焼物 鮎塩焼き ヤングコーン焼き 丸十煮、蓮根酢取り 梅肉  
煮物 賀茂茄子水晶煮 穴子白煮 楓麩  
揚物 稚鮎カダイフ揚 アスパラ 万願寺  
食事 牛炊き込み御飯 赤出汁 香の物  
甘味 水無月豆腐 シヤインマスカット・ブルーベリー

仕入れの状況により、内容が変更となる場合がございます。

当店ではコースチャージとして、お会計時にお一人様 550 円頂戴しております。 | 価格は全て税込です。