

2022年1月お献立

※コース内容は毎月変わります。

※料理の内容は天候時期により一部変更になる場合がございます。

※茅乃舎のプリフィックスでは、メイン料理をより広い範囲から選んでいただけるようにしております。

※個室ご利用の場合はご利用頂けるコースが異なります。お問合せ下さい。

めぶき

芽コース 5,500円(税込)

- ・先付
- ・前菜
- ・茅乃舎のスープ『大地の恵』
- ・路代おばあちゃんの逸品
- ・季節の一品
- ・鯛のパン粉焼き 春菊ソース
- ・メイン料理(一品ご選択)
 - 十穀鍋 (2名様以上から)
 - 黒豚と旬菜の出汁しゃぶ (2名様以上から)
 - 黒豚と根菜の麩醤油
 - 嘉穂牛照り焼きステーキ (+1,980円)
※プリフィックスメニュー
 - 嘉穂牛すきしゃぶ (+1,980円)
※プリフィックスメニュー
- ・釜炊きごはん、味噌汁、香の物三種
- ・甘味

つぼみ

蕾コース 12,100円(税込)

- ・先付
- ・前菜
- ・茅乃舎のスープ『大地の恵』
- ・お造り
- ・路代おばあちゃんの逸品
- ・旬菜の一品
- ・金目鯛の酒蒸し 胡麻味噌餡
- ・メイン料理(一品ご選択)
 - 嘉穂牛照り焼きステーキ
 - 嘉穂牛すきしゃぶ
 - 金目鯛のみぞれ鍋
- ・釜炊きごはん、味噌汁、香の物三種
- ・甘味
- ・水菓子

みのり

実コース 22,000円(税込) 【要3日前予約】

季節に応じて厳選した旬の实をお楽しみいただけるコースです。

- ・先付
- ・前菜
- ・茅乃舎のスープ『大地の恵』
- ・お造り
- ・季節の一品
- ・嘉穂牛ローストビーフ
- ・メイン料理
 - 鮑ステーキ
 - 釜炊きごはん、味噌汁、香の物三種
- ・甘味
- ・珈琲 または 紅茶

※本コースは2名様以上から承ります。
※3日前までのご予約をお願いいたします。

よう

葉コース 8,800円(税込)

- ・先付
- ・前菜
- ・茅乃舎のスープ『大地の恵』
- ・路代おばあちゃんの逸品
- ・旬菜の一品
- ・金目鯛の酒蒸し 胡麻味噌餡
- ・メイン料理(一品ご選択)
 - 嘉穂牛ソテー 柚子ソース
 - 嘉穂牛ローストビーフ
 - 地鶏のすき焼き (2名様以上から)
 - 嘉穂牛照り焼きステーキ (+1,100円)
※プリフィックスメニュー
 - 嘉穂牛すきしゃぶ (+1,100円)
※プリフィックスメニュー
- ・釜炊きごはん、味噌汁、香の物三種
- ・甘味

はな

花コース 16,500円(税込) 【要前日予約】

こだわり抜いたお料理をご用意いたします。ご家族のお祝いごとやご接待、会社のお集まりなど、特別な日にぜひご利用ください。

- ・先付
- ・前菜
- ・茅乃舎のスープ『大地の恵』
- ・お造り
- ・旬菜の一品
- ・嘉穂牛のフィレ炭火焼き
- ・メイン料理
 - 寒ブリのしゃぶしゃぶ (12月~2月)
 - 釜炊きごはん、味噌汁、香の物三種
- ・甘味
- ・珈琲 または 紅茶

※本コースは2名様以上から承ります。
※食材の都合により前日(午前中)までのご予約をお願いいたします。
なお、土日祝日を挟む場合は3日前までにご予約をお願いいたします。

料理長おまかせコース 27,500円(税込)~ 【要7日前予約】

ご予算に応じて料理長にお任せいただくコースです。
料理長が、お召し上がりいただくまでにその時の旬の食材を吟味して調理いたします。

※本コースは2名様以上から承ります。お値段は27,500円よりご相談に応じます。
※一週間前までのご予約をお願いいたします。