

2024年4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 6,000円(税込)

- ・先付
- ・前菜
- ・茅乃舎のスープ『大地の恵』
- ・グリーンピース豆腐
- ・路代おばあちゃんの逸品
- ・鱈の若草焼き
- ・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)
 - 鯛のクリーム煮
 - 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
 - トマトすき焼き(+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

よう

葉コース 9,700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
- ・鯛の幽庵焼き
- ・メイン料理(一品ご選択)
 - 十穀鍋(2名様以上から)
 - 嘉穂牛ソテー 牛蒡ソース
 - 嘉穂牛塩麹味噌焼き
 - 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
 - トマトすき焼き(+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

つぼみ

蕾コース 13,300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
- ・鯛の幽庵焼き
- ・メイン料理(一品ご選択)
 - 十穀鍋(2名様以上から)
 - 嘉穂牛照り焼きステーキ
 - トマトすき焼き
 - 甘鯛のムニエル 牛蒡のピューレソース
- ・釜炊きごはん、味噌汁、香の物三種
- ・甘味
- ・甘味、水菓子

はな

花コース 18,500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
- ・春のかき揚げ
- ・メイン料理
 - 嘉穂牛と新玉葱(3月~5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。

みのり

実コース 24,000円(税込) 【要3日前予約】

季節に応じて厳選した旬の实りをお楽しみいただけるコースです。

- ・先付
- ・季節の前菜
- ・茅乃舎のスープ『大地の恵』
- ・お造り
- ・春のかき揚げ
- ・嘉穂牛と山菜の炊き合わせ
- ・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。

※食材の都合により3日前までのご予約をお願いいたします。