

2024年6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』
 - ・水無月豆腐
 - ・路代おばあちゃんの逸品
 - ・イサキの山椒鮎
- ・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
 - ・アオナとズッキーニの白ワイン煮
- ・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 香味味噌ソース
 - 嘉穂牛のローストビーフ
 - 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
 - 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
 - ・アオナとズッキーニの白ワイン煮
- ・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
 - ・金目鯛炭火焼き
- ・メイン料理
 - 嘉穂牛焼きしゃぶ(6月~8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実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
 - ・穴子と無花果 胡麻餡かけ
 - ・嘉穂牛炭火焼き おろしポン酢
- ・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。

【期間限定:5/30～6/21】

上記期間中のディナータイムは、「蛍特別コース」のみのご提供となります。

ほたるがわ

蛍川コース 11,000円(税込)

- ・前菜
- ・メイン料理
- ・茅乃舎のスープ『大地の恵』 黒豚の塩麴焼き
- ・アスパラムースと旬野菜
- ・釜炊きごはん、味噌汁、香の物三種
- ・太刀魚と翡翠茄子
- ・甘味

ほたるび

蛍火コース 16,500円(税込)

- ・前菜
- ・メイン料理
- ・茅乃舎のスープ『大地の恵』 嘉穂牛炭火焼き
- ・鱈の薫焼き
- ・釜炊きごはん、味噌汁、香の物三種
- ・アスパラムースと旬野菜
- ・甘味
- ・太刀魚と翡翠茄子