



海老と手作り大葉豆腐

生の海老を蒸してペーストし、手書きで模様を書きました。大葉の香りたっぷりの手作り胡麻豆腐です。



鯛の照り焼きと厚焼き玉子

脂の乗った鯛を食べやすく仕上げ焼き上げました。厚焼き玉子はふっくら仕上げました。



うなぎ丼

線一本一本まで手作業で再現した蒲焼は、白焼きのすり身から作りました。自家製タレで焼き上げています。

※ご飯が温まりにくい場合がありますので内皿ごと取り出し、再加熱してください。



かぼちゃ 南瓜と豆腐の白和え

裏ごしした南瓜に、豆腐・白胡麻・白味噌を加え、クリーミーな南瓜色の白和えをつくりました。



「久」のみ はまぐりの殻ごと蒸し

旨味と栄養豊富なはまぐりを、殻からひとつずつ身を取り出し、すり身にして蒸しあげました。はまぐり出汁のあんかけです。



「久」のみ ふぐ雑炊 てっぴ添え

コラーゲンたっぷりのふぐ。風味・旨味は格別です。てっぴ(ふぐ皮)のぽん酢餡とご一緒にどうぞ。



国産牛のサーロインステーキ

会席料理で使用する、高級国産牛を舌でもつぶせるように仕上げました。自家製ソースのあんかけです。



お店で人気の 里芋饅頭

お店でも提供している里芋饅頭を、柔らかく仕上げ食べやすくしました。

※レンジ不可 冷たいままお召し上がりください。

デザート



「久」のみ こしあんと牛乳プリンの二色ようかん

牛乳とこしあんの二色羊羹です。二種類の味をお楽しみ下さい。



きゅう 「久」 9品

- 海老と手作りごま豆腐
- 国産牛のサーロインステーキ
- ミニうなぎ
- お店で人気の 里芋饅頭
- 南瓜と豆腐の白和え
- はまぐりの殻ごと蒸し
- 鯛の照り焼きと厚焼き玉子
- ふぐ雑炊 てっぴ添え
- こしあんと牛乳プリンの二色寄せ



- ろく 「禄」 6品
- 海老と手作りごま豆腐
- 国産牛のサーロインステーキ
- ミニうなぎ
- お店で人気の 里芋饅頭
- 南瓜と豆腐の白和え
- 鯛の照り焼きと厚焼き玉子



やわらか 「うなぎ」

私たちが作りしました!

お店で提供するお会席料理と同様演出と味、風味やうまみにこだわって口福膳をお作りしました。口福膳を通じ楽しいひとときをお過ごしいただけたら幸いです。

