

日本料理

# 栗吉

## 2019年5月・6月 お献立

風薫る季節のお薦めは、旬をちりばめた「新緑特別会席」。低温調理で旨味を存分に引き出した仙台牛赤身炙りをはじめ、福井の朝獲れ鮮魚を盛り込んだお造りなど、海から、山から、格別な幸が集います。このほか、顔ぶれやご嗜好に合わせて選べる、多彩なコースもご用意。“和”を味わう喜びを、どうぞ栗吉でご堪能ください。



低温調理した

### 仙台牛赤身炙りの新緑特別会席

先付 養老とんぶり羹 雲丹

ミニオクラ 山葵 ベっこう銘

前菜 葉牛蒡煮浸し 稚鮎新引き揚げ 矢羽蓮根

いぶりがっこ鳴門の見立て 菖蒲茶巾

吸物 鯛菖打ち 帆立真丈

蓬豆富 菖蒲独活 木の芽

造り 福井県産直朝獲れ鮮魚五点盛り 芽物色々

中皿 低温調理した仙台牛赤身炙り

のどぐろ塩焼 あしらえ

煮物 馬鈴薯饅頭 アオサ銘

食事 新生姜 浅利炊き込みご飯

留椀 香の物

甘味 黒胡麻蔵もち ポンカンゼリー 季節の果物

10,000円

### 初夏の味覚 栗吉会席 羽衣

先付 養老とんぶり羹 雲丹

ミニオクラ 山葵 ベっこう銘

吸物 鯛菖打ち 帆立真丈

蓬豆富 菖蒲独活 木の芽

造り 福井県産直朝獲れ鮮魚五点盛り 芽物色々

焼八寸 低温調理した国産牛炙り

葉牛蒡煮浸し 稚鮎新引き揚げ

煮物 矢羽蓮根 いぶりがっこ鳴門の見立て

馬鈴薯饅頭 アオサ銘

食事 新生姜 浅利炊き込みご飯 留椀 香の物

甘味 黒胡麻蔵もち ポンカンゼリー 季節の果物

七,800円

### 仙台牛

### しゃぶしゃぶコース

先付 前菜

仙台牛しゃぶしゃぶ

野菜盛り合せ うどん 甘味

10,000円

あごだしで食べる栗吉特製しゃぶしゃぶ。大根おろし、柚子胡椒とご一緒に。

### 初夏の味覚

### 栗吉会席 千早

先付 養老とんぶり羹 ミニオクラ

山葵 ベっこう銘

吸物 鯛菖打ち 帆立真丈

蓬豆富 菖蒲独活 木の芽

造り 旬の鮮魚三点盛り 芽物色々

焼物 鱈木の芽味噌焼 あしらえ一式

煮物 馬鈴薯饅頭 アオサ銘

食事 新生姜 浅利炊き込みご飯

留椀 香の物

五,800円

甘味 黒胡麻蔵もち 季節の果物



## 日本料理 栗吉

TEL 03-5337-6590

◎土・日・祝日もご昼食をはじめました。

ご昼食 11時30分～14時30分 (L.O.14時)

ご夕飯 [平日] 17時30分～22時30分 (L.O.21時30分)  
[土・日・祝日] 17時30分～21時00分 (L.O.20時)

※個室ご希望のお客様は別途個室料が必要となります。※仕入れの都合によりお料理の内容が変わる場合がございます。※当日の数量変更・キャンセルはお受けできませんのでご了承ください。※ご精算の際に別途8%の消費税をお預かりいたします。

◎写真は全てイメージです。

