

# 黒茶屋お盆期間の営業についてのご案内

平素は格別のご高配を賜り誠にありがとうございます。

令和4年のお盆期間の営業につきまして下記の通りご案内いたします。

お客様におかれましては何卒ご理解賜り、心よりご来店をお待ち申し上げます。

**期 間：令和4年8月11日(木祝) より 令和4年8月15日(月)**

## 期間限定特別献立のご案内

令和4年8月11日(木祝)～令和4年8月15日(月)の期間は通常コースはお休みとさせていただきます、特別献立にてご案内させていただきます。詳しくは下記の表をご参照ください。

コース名称	価格 (税込)	コース内容
麗 (れい) ～秋川牛コース～	10,120 円	先付、前菜籠盛り、汁物、造り 合肴、進肴、揚物、止肴 食事、水菓子、おやき
翔 (しょう) ～特選和牛コース～	9,020 円	
舞 (まい) ～国産牛コース～	7,920 円	
悠 (ゆう) ～鶏肉コース～	6,820 円	

※いずれのコースも進肴は「朴葉焼」となります。

※アレルギー食材につきましては、事前にお申し付けください。(当日の場合対応困難な食材もございます)

※価格は税込みです。別途、奉仕料10%を頂戴いたします。

## 通常コースお休み期間

コース名称	お休み期間
あやめ、あじさい、水蓮、清流	令和4年8月11日(木祝)～令和4年8月15日(月)

## お盆期間特別献立

コース名称	特別献立
麗 (れい) ～秋川牛コース～	先付 勾玉豆腐 旨出汁ゼリー 前菜 小松菜もろへいや浸し、茄子揚げ浸し 山ふぐ素麺、青梅蜜煮 新丸十れもん煮、令鴨燻製 胡麻クリーム掛け、百合根椀ノ尾煮
翔 (しょう) ～特選和牛コース～	碗物 鶏卵仕立て 揚げ真薯、おくら、短冊人参、三つ葉
舞 (まい) ～国産牛コース～	造り 【舞/悠】 紅鱒 醤油和え 茗荷、長芋、あしらい
悠 (ゆう) ～鶏肉コース～	【麗/翔】 紅鱒 焼き霜 昆布締め二種 (雪鱒、いわな) あしらい一式
焼物	朴葉焼と鮎塩焼き 薬酢
揚物	じゃが芋大葉巻、玉蜀黍、青梅蜜煮
止肴	黒胡椒酢和え 紅鱒南蛮漬け、いくら、山芋 大根、人参、胡瓜、苦瓜
食事	寿美屋謹製 冷やしよもぎうどん 胡麻だれ、薬味 鰻蒸し寿司 錦糸卵、煎り胡麻、粉山椒、がり
水物	れもんゼリー寄せ 桃、西瓜、さくらんぼ マンゴー、バナナ、黒豆 ブルーベリーヨーグルト
甘味	おやき

仕入れの状況により献立内容が変更する場合がございます。

令和四年七月十二日更新