

# 会席コース ランチ・ディナー

料理長おすすめ会席「雅」 ¥10,286

## 先附

クリームチーズ 鯖 土筆 富貴のとう 富貴味噌

## 吸物

海老飛龍頭 かぶせ梅大根 順才 丸大根 青味

## 造り

旬の御造り 芽物一式

## 焼き物

早堀筍と和牛炙り 重ね盛り

## 油物

蟹と野菜の天麩羅

## 温物

甘鯛蕪良蒸し 胡麻豆腐 銀餡

## 御食事

【下記の中より1品お選びください】

豆と慈姑の炊込御飯 留椀 香の物 +¥0

穴子飯 +¥800

おまかせ鮓5貫 +¥1,500

## 甘味

※お食事に制限の必要がある場合、もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。

※入荷状況によりメニューが変更する場合がございますのでご了承ください。

※料金には税金・サービス料10%が含まれております。

# 会席コース ランチ・ディナー

小会席「彩」 ¥7,200

## 先附

飯蛸 春野菜 赤軸菜豆富 富貴味噌 梅人参 木の芽

## 吸物

蓮根饅頭 海老そぼろ仕立 蓼根煎餅 青味

## 造り

旬の御造り 芽物一式

## 油物

ねぶと・野菜の天婦羅

## 温物

升大根牡蠣射込み 青梗菜 生海苔ソースとオイスターソース

## 御食事

【下記の中より1品お選びください】

豆と慈姑の炊込御飯 留椀 香の物 +¥0

穴子飯 +¥800

おまかせ鮨5貫 +¥1,500

## 甘味

※お食事に制限の必要がある場合、もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。  
※入荷状況によりメニューが変更する場合がございますのでご了承ください。  
※料金には税金・サービス料10%が含まれております。

# 会席ディナーコース

プリフィックス会席「創」 ¥5,657～

## 先附

飯蛸 春野菜 赤軸菜豆富 富貴味噌 梅人参 木の芽

## 椀物

蓮根饅頭 海老そぼろ仕立 蓮根煎餅 青味

## 向附

旬の物 芽物一式

## 主菜

【下記の中より1品お選びください】

①海老と穴子の天婦羅 ¥5,657

②ステーキと焼野菜

A : A5和牛ステーキ フィレ /サーロイン ¥9,500

B : A3和牛ステーキ フィレ /サーロイン ¥8,200

③蛤鍋 白身 野菜色々 ¥9,500

## 御食事

【下記の中より1品お選びください】

豆と慈姑の炊込御飯 留椀 香の物 +¥0

穴子飯 +¥800

おまかせ鮨5貫 +¥1,500

## 甘味

※お食事に制限の必要がある場合、もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。  
※入荷状況によりメニューが変更する場合がございますのでご了承ください。  
※料金には税金・サービス料10%が含まれております。