

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” 鰯 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 胡麻豆富 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 海老そばろ仕立 蓮根煎餅 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 海老そばろ仕立 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。