

直虎7,000円コース(税込)



御献立

※ご予約は前日までにお願いたします。

※仕入れの都合により異なる場合がございます。

※写真はイメージです

【前菜】 三点盛り

【椀替り】 すっぽんスープ

【造り】 ふぐ薄造り

【焼物】 旬魚の幽庵焼 タラバガニ焼

【鍋物】 みつかび牛すき焼き 白菜春菊しめじ等

【蒸物】 豊岡産海老芋のカニあん掛け

【中皿】 地物産野菜ステーキ 山葵味噌

【小鉢】 あん肝と鱈白子ポン酢 赤卸し葱

【凌ぎ】 浜名湖鰻茶漬け

【水菓子】 本日のデザート

※食物アレルギーのある方は御予約時にお伝えください※プラス千五百円で二時間飲み放題(L0十五分前)をお付けできます