

5,000円

会席コース(税込)



御
献
立

【先付】

青菜・ピーナッツ和え
無花果葛蒸・タピオカ・おぼろ・胡麻クリーム
小粒養老揚

【向付】

三種盛

【椀盛】

土瓶蒸し 松茸・白身魚・巻海老
銀杏・三つ葉・すだち

【炊合せ】

いか団子・小芋・ヤングコーン揚煮 青身

【焼物】

陶板焼 バターソース風味
旬魚・いか・鶏肉・玉葱・茄子・エリンギ
人参・枝豆・レモン

【中皿】

四川よだれ豚・サニリーフ
胡瓜・糸唐子・煎胡麻

【相肴】

海老・蛸ガーリック・ステーキクチーズ
あじつみれ揚・トマト・青身

【進肴】

蟹ときのこの菊花寄せ

【食事】

手作り梅干し鱧茶漬 三つ葉・山葵・香物

【水菓子】

マロンケーキ・季節のフルーツ

※前日迄に御予約をお願ひ致します。

※仕入れの都合により異なる場合がございます。

※プラス千五百円で二時間飲み放題(10時十五分前)お付けできます。