

5,000円(税抜)

会席コース



御
献
立

【先付】

ふぐこはく寄せ
青菜数の子和へ

【向付】

三種盛り

【小鍋】

鴨鍋 白菜 白葱 水菜 えのき
豆腐 蕎麦 香り柚子

【炊合せ】

藪大根 小芋 人参 高野豆腐 青身

【焼物】

旬魚若草焼 あしらいい式

【中皿】

ふぐ香味揚 サラダ仕立て

【相肴】

蕪蒸し 結び昆布 山葵 べっこうあん

【食事】

穴子茶漬 香物

【水菓子】

ケーキ 季節のフルーツ

※前日迄に御予約をお願い致します。

※仕入れの都合により異なる場合がございます。

※千五百円(税抜)で二時間飲み放題(LO十五分前)お付けできます。

みっかび牛とカニのコース 7,000円(税抜)



2020.2/下旬
既に渡し済み

御
献
立

【先付】

季節の一品
かにと胡瓜の桜寄せ

【向付】

三種盛

【相着】

かに茶碗蒸し 美味あん

【凌ぎ】

かに巻寿司(三貫)

【皿物】

ずわいかに盛 かに酢

【鍋】

みっかび牛すきやき

【飯】

うどん 又は 白飯

【留 椀】

袱紗味噌仕立

【水菓子】

季節のデザート

※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。

※千五百円(税抜)で二時間飲み放題(10十五分前)お付けできます。

料理 3500円

料理 4000円

料理 4500円

料理 5000円

【先付】

ふぐこはく寄せ
青菜敷の子和へ

【向付】

三種盛り

【小鍋】

鴨鍋 白菜 白葱 水菜 えのき
豆腐 蕎麦 香り柚子

【炊合せ】

藪大根 小芋 人参 高野豆腐 青身

【焼物】

旬魚若草焼 あしらい一式

【中皿】

ふぐ香味揚 サラダ仕立て

【相肴】

蕪蒸し 結び昆布 山葵 べっこうあん

【食事】

穴子茶漬 香物

【水菓子】

ケーキ 季節のフルーツ

かに十牛 7000円

【先付】

か季

【向付】

三

【相肴】

か

【凌ぎ】

か

【皿物】

ず

【鍋】

み

【飯】

う

【留椀】

襪

2020.2/下旬
既に渡し済み

ん

【水菓子】

季節のデザート