

紫水会席 五五〇〇円(税別)

先付 野菜の浸し三種

造里 海の恵みの盛り合わせ

妻一式 山葵 土佐醤油

焜炉 黒毛和牛しゃぶしゃぶ

鍋野菜 豆腐

自家製だれ 薬味

焼物 旬の焼き魚をご用意いたします

小鉢 鱧葛打ち

枝豆腐 蓴菜 茗荷

合肴 鮎有馬煮

貝割 煮詰め

揚げ物 天麩羅盛り合わせ

ずわい蟹 鱧 精進

留碗 赤出汁味噌仕立て

香の物 盛り合せ二種

食事 かやく御飯

又は茶そば

水菓子 季節のアイスと盛り合わせ彩々

花見月会席七五〇〇円(税別)

黒毛和牛サーロイン料理をはじめ

季節の厳選食材を使用した本格会席

葵会席 三五〇〇円(税別)

先付 野菜の浸し三種

造里 海の恵みの盛り合わせ

妻一式 山葵 土佐醤油

焼物 旬の焼き魚をご用意致します

小鉢 鱧葛打ち

合肴 鮎有馬煮

貝割 煮詰め

揚げ物 天麩羅盛り合わせ

ずわい蟹 鱧 精進

留碗 赤出汁味噌仕立て

香の物 盛り合せ二種

食事 かやく御飯

又は茶そば

水菓子 季節のアイスと盛り合わせ彩々

ふうりん 風鈴会席 四五〇〇円(税別)

先付 野菜の浸し三種

造里 海の恵みの盛り合わせ

妻一式 山葵 土佐醤油

焜炉 幻霜ポークしゃぶしゃぶ

鍋野菜 豆腐

自家製だれ 薬味

小鉢 鱧葛打ち

合肴 鮎有馬煮

揚げ物 天麩羅盛り合わせ

ずわい蟹 鱧 精進

留碗 赤出汁味噌仕立て

香の物 盛り合せ二種

食事 かやく御飯

又は茶そば

水菓子 季節のアイスと盛り合わせ彩々

平成二十七年七月二十四日〜八月十日

立秋のお献立

※各コースの内容は仕入れにより

多少変更となる場合があります。



安心を、未来へつなぐ
食料自給率1%アップ運動
FOOD ACTION NIPPON