

黒毛和牛陶板付き季節旬特別会席

かおり

【香】・・・二六〇〇円

座附

秋葵豆腐とじゃこ胡瓜

雲丹黄身醤油

お椀

生湯葉吸い おぼろ仕立て

茄子浸し 薬味 ぶぶ霰

造り

季節のおすすめ魚盛り合わせ

あしらい一式 土佐醤油

焜炉

黒毛和牛陶板焼き

付け合わせ野菜

柚子胡椒 本膳醤油

温物

里芋饅頭

青味 利休飴 青柚子

洋皿

オレンジ風味の

サーモンマリネ

叩きトマトと檸檬ジュレ

油物

南瓜と海老の寄せ揚げ

三つ葉 旨塩 天露

留椀

袱紗味噌仕立て

食事

とろろ御飯

青海苔

香の物

盛り合わせ二種

水菓子

季節のアイスと盛り合わせ

食後

コーヒー又は、ハーブティー

季節旬特別会席【萌】・・・二〇〇〇円

もえ

座附

秋葵豆腐とじゃこ胡瓜

お椀

生湯葉吸い おぼろ仕立て

造り

季節のおすすめ魚盛り合わせ

温物

里芋饅頭 青味 利休飴

洋皿

オレンジ風味の

サーモンマリネ

油物

南瓜と海老の寄せ揚げ

留椀

袱紗味噌仕立て

食事

とろろ御飯 青海苔

香の物

盛り合わせ二種

水菓子

季節のアイスと盛り合わせ

食後

コーヒー又は、ハーブティー

葉月特別会席【茜】・・・三三〇〇円

あかね

座附

秋葵豆腐とじゃこ胡瓜

雲丹黄身醤油

お椀

生湯葉吸い おぼろ仕立て

茄子浸し 薬味 ぶぶ霰

造り

季節のおすすめ魚盛り合わせ

あしらい一式 土佐醤油

焜炉

黒毛和牛陶板焼き

付け合わせ野菜

柚子胡椒 本膳醤油

煮物

季節魚の霰煮 粒胡椒

洋皿

オレンジ風味のサーモンマリネ

叩きトマトと檸檬ジュレ

油物

南瓜と海老の寄せ揚げ

三つ葉 旨塩 天露

留椀

袱紗味噌仕立て

食事

とろろ御飯 青海苔

香の物

盛り合わせ二種

水菓子

季節アイスと盛り合わせ

食後

コーヒー又は、ハーブティー



平成三十年八月十日〜三十日迄

価格は別途消費税を頂戴します

〜仕入れによって若干の変更はご容赦お願い致します〜