

黒毛和牛陶板付き季節特別会席

【香】・・・二六〇〇円

座附

新玉葱のチーズ寄せ

とまとゼリー 生姜

野菜椀

ホワイトアスパラと

蕪の擂り流し

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

叩き山葵 本膳醤油

中皿

温玉と新じゃがいもの

シーザーサラダ

煮物

若鶏落とし煮

新牛蒡 當富 葉葱 茗荷

揚げ物

季節野菜の掻き揚げ

旨塩 天露

留椀

お清汁

食事

新生姜の炊き込み御飯

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

季節特別会席【萌】・・・二〇〇〇円

座附 新玉葱のチーズ寄せ
野菜椀 ホワイトアスパラと

蕪の擂り流し

造り 季節のおすすめ魚盛り合せ

焜炉 豚と野菜の蒸し焼き陶板

箸休め 温玉シーザーサラダ

揚げ物 季節野菜の掻き揚げ

旨塩 天露

留椀 お清汁

食事 新生姜の炊き込み御飯

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

皐月特別会席【茜】・・・三三〇〇円

座附 新玉葱のチーズ寄せ
野菜椀 ホワイトアスパラと

蕪の擂り流し

造り 季節のおすすめ魚盛り合せ

焜炉 黒毛和牛陶板焼き

あしらい一式 土佐醤油

箸休め 冷製玉地蒸し

海老叩き 空豆 湯葉 順菜

煮物 若鶏落とし煮

新牛蒡 當富 葉葱 茗荷

揚げ物 天麩羅

鱧難波巻きと 初夏野菜の掻き揚げ

留椀 お清汁

旨塩 天露

食事 新生姜の炊き込み御飯

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



平成二十九年五月十二日〜六月一日迄

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〜