

黒毛和牛陶板付き 季旬特別会席

【香】・・・二六〇〇円

座附 胡麻當富

山葵 茗荷ジュレ

野菜椀 茄子のポタージュ

ドライトマト パセリ

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

小鉢 はぐら瓜卸し和え

金山寺味噌 もみ海苔

柑橘醤油

煮物 海老真丈信田煮

占地 青味 芥子

揚物 鶏と季節野菜の黒酢餡掛け

留椀 田舎味噌仕立て

食事 湯葉とろ御飯

牛蒡 長葱 三つ葉

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

季旬特別会席【萌】・・・二〇〇〇円

座附 胡麻當富 山葵 茗荷ジュレ

野菜椀 茄子のポタージュ パセリ

造り 季節のおすすめ魚盛り合せ

焜炉 豆乳チーズ蒸し

ベーコン 木の子 玉葱 苦瓜

粒胡椒

小鉢 はぐら瓜卸し和え 柑橘醤油

揚物 鶏と季節野菜の黒酢餡掛け

留椀 田舎味噌仕立て

食事 湯葉とろ御飯

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

葉月特別会席【茜】・・・三三〇〇円

あかね

座附 胡麻當富 山葵 茗荷ジュレ

野菜椀 茄子のポタージュ

ドライトマト パセリ

造り 季節のおすすめ魚盛り合せ

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 海老真丈信田煮

占地 青味 芥子

揚物 鶏と季節野菜の黒酢餡掛け

酢の物 蛸炙り 雲丹正油和え

アボガド 琥珀ゼリー

留椀 田舎味噌仕立て

食事 湯葉とろ御飯

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



平成二十九年八月十一日～八月三十一日迄  
価格に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～