

黒毛和牛陶板付き季節特別会席

かわり

【香】・・・二六〇〇円

座附

翡翠茄子 抹茶湯葉

ひと塩胡瓜 千茗荷 生姜 利久飴

お椀

蕪と夏葱の冷製ポタージュ

順菜 青柚子

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

冬瓜と豚バラの葛煮

糸唐辛子

洋皿

枝豆ムースと

甘熟とまとのサラダ

ヨーグルトドレッシング

油物

夏野菜と汐こんぶの搔き揚げ

旨塩 天露

留椀

お清汁

食事

とろろ御飯 青さ海苔

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

季節特別会席【萌】・・・二〇〇〇円

もえ

座附

翡翠茄子 抹茶湯葉

利久飴

お椀

蕪と夏葱の冷製ポタージュ

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

茄子と豚バラの柳川風陶板

洋皿

甘熟とまとのサラダ

油物

夏野菜と汐こんぶの搔き揚げ

留椀

お清汁

食事

とろろ御飯 青さ海苔

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

水無月特別会席【茜】・・・三三〇〇

あかね

座附

翡翠茄子 抹茶湯葉

ひと塩胡瓜 千茗荷 生姜 利休飴

お椀

蕪と夏葱の冷製ポタージュ

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

焼物

若鮎塩焼き

焼前 蓼酢

洋皿

枝豆ムースと

甘熟とまとのサラダ

油物

夏野菜と汐こんぶの搔き揚げ

留椀

お清汁

食事

とろろ御飯 青さ海苔

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



平成三十年六月八日〜二十八日迄

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〜