

黒毛和牛陶板付き葉月特別会席

あかね

【茜】・・・・・・・・三三〇〇円

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

煮物

季節魚の霰煮

打ち野菜 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】

もえ

・・・・二〇〇〇円

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 利休銘

洋皿

オレンジ風味の

サーモンのマリネ

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

厳選特別会席【彩】

あや

・・・・四〇〇〇円

座附

秋葵豆腐

合鴨焼き葱巻き

サーモンのマリネ

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 利休銘

煮物

季節魚の霰煮 打ち野菜 胡椒

油物

南瓜と海老の寄せ揚げ

障泥烏賊真丈 青唐辛子

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〜