

### 静 (しずか) 5800円

～当店人気の黒毛和牛とも三角陶板焼きが堪能できるコース～

水菓子	食事	留香	油物	煮物	蒸物	焜炉	造り	座附
季節のアイスと盛り合せ	本日の御食事	公魚南蛮漬け 彩々野菜 糸唐辛子	蓮根餅揚げ出汁 海老そぼろ 卸し 三つ葉	鱈と白子の蕪羅煮 春菊 柚子	障泥烏賊の餅米シューマイ 青葱 紅卸し 鱈甲餡	黒毛和牛とも三角陶板焼き 付け合わせ野菜 柚子胡椒 本膳醤油	海の幸盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油	芹と牛蒡の利休和え 糸雲丹

### 舞 (まい) 4000円

～季節の食材を使った一品料理が入った定番のコース～

水菓子	食事	留香	油物	蒸物	焜炉	造り	座附
季節のアイスと盛り合せ	本日の御食事	公魚南蛮漬け 彩々野菜 糸唐辛子	蓮根餅揚げ出汁 海老そぼろ 卸し 三つ葉	障泥烏賊の餅米シューマイ 青葱 紅卸し 鱈甲餡	蕪羅鍋 豚ロース 鍋野菜彩々	海の幸盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油	芹と牛蒡の利休和え 糸雲丹

### 琴 (こと) 7800円

～黒毛和牛サーロインや虎河豚料理が堪能できるコース～

水菓子	食事	油物	煮物	蒸物	強肴	焜炉	造り	座附
季節のアイスと盛り合せ	旬魚の漬け茶漬け 又は 稲庭うどん	蓮根餅揚げ出汁 海老そぼろ 卸し 三つ葉	鱈と白子の蕪羅煮 春菊 柚子	障泥烏賊の餅米シューマイ 青葱 紅卸し 鱈甲餡	虎河豚唐揚げ 青唐 檸檬	黒毛和牛サーロイン陶板焼き 付け合わせ野菜 柚子胡椒 本膳醤油	海の幸盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油	芹と牛蒡の利休和え 糸雲丹

### 葵 (あおい) 会席 4800円

～柏のブランド豚『幻霜ポーク』の陶板焼きがついたコース～

水菓子	食事	留香	油物	煮物	蒸物	焜炉	造り	座附
季節のアイスと盛り合せ	本日の御食事	公魚南蛮漬け 彩々野菜 糸唐辛子	蓮根餅揚げ出汁 海老そぼろ 卸し 三つ葉	鱈と白子の蕪羅煮 春菊 柚子	障泥烏賊の餅米シューマイ 青葱 紅卸し 鱈甲餡	幻霜ポーク陶板焼き 付け合わせ野菜 柚子胡椒 本膳醤油	海の幸盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油	芹と牛蒡の利休和え 糸雲丹

上記価格には別途消費税を頂戴致します。  
アレルギー等は係りの者にお伝え下さい。出来る範囲で対応致します。

御用の際は壁際のボタンを押して、係りの者をお呼び下さい  
仕入れによって若干の変更はご容赦お願い致します。

平成30年1月19日～2月8日