

静（しずか） 5800円

～黒毛和牛陶板焼き、虎河豚刺しが楽しめるコース～

水菓子	食事	油物	蒸物	焼物	強肴	焜炉	造り	座附
季節のアイスと盛り合せ	本日の御食事	寒鰯と冬大根の揚げ出汁 芹 粉山椒	牡蛎茶碗蒸し 下仁田葱 焼餅 蕪羅餡	鱈塩焼き 雪見長芋 菜花 もみ海苔 ぶぶ露 若狭地	虎河豚薄造り 薬味一式 橘酢	黒毛和牛陶板焼き 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	百合根乾酪寄せ 蟹 水菜 柚子味噌 湯葉寒ずり酒盗掛け 刻み山葵

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	留肴	油物	蒸物	焼物	造り	座附
季節のアイスと盛り合せ	本日の御食事	白菜雲酢和え スモークサーモン 鈴子	寒鰯と冬大根の揚げ出汁 芹 粉山椒	牡蛎茶碗蒸し 下仁田葱 焼餅 蕪羅餡	鱈塩焼き 雪見長芋 菜花 もみ海苔 ぶぶ露 若狭地	海の幸盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油	百合根乾酪寄せ 蟹 水菜 柚子味噌 湯葉寒ずり酒盗掛け 刻み山葵

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	蒸物	焼物	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	虎河豚唐揚げ 青唐 檸檬	牡蛎茶碗蒸し 下仁田葱 焼餅 蕪羅餡	鱈塩焼き 雪見長芋 菜花 もみ海苔 ぶぶ露 若狭地	虎河豚薄造り 薬味一式 橘酢	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	百合根乾酪寄せ 蟹 水菜 柚子味噌 湯葉寒ずり酒盗掛け 刻み山葵

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	留肴	油物	蒸物	焼物	焜炉	造り	座附
季節のアイスと盛り合せ	本日の御食事	白菜雲酢和え スモークサーモン 鈴子	寒鰯と冬大根の揚げ出汁 芹 粉山椒	牡蛎茶碗蒸し 下仁田葱 焼餅 蕪羅餡	鱈塩焼き 雪見長芋 菜花 もみ海苔 ぶぶ露 若狭地	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	百合根乾酪寄せ 蟹 水菜 柚子味噌 湯葉寒ずり酒盗掛け 刻み山葵

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29年12月8日～12月29日