

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	留着	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	鯛マリネ 春蕪 菜花 蕨 バルサミコ酢	眼張と筍の揚げ出汁 若布 卸し 青葱 粉山椒	虎河豚と新玉葱の茶碗蒸し エリンギ 浅葱 粒胡椒 トリユフ仕立て	鯖桜葉焼き 露味噌射込み 焼前	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	桜湯葉 花山葵 花卉百合根 加減醤油 鶯和え 蛍鳥賊 独活 茗荷竹

舞 (まい) 4000円

～季節の一品や旬の食材を使った焜炉料理のついた定番のコース～

水菓子	食事	留着	油物	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	鯛マリネ 春蕪 菜花 蕨 バルサミコ酢	眼張と筍の揚げ出汁 若布 卸し 青葱 粉山椒	鯖桜葉焼き 露味噌射込み 焼前	浅利と春玉菜の 豆乳バター蒸し	海の幸盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油	桜湯葉 花山葵 花卉百合根 加減醤油 鶯和え 蛍鳥賊 独活 茗荷竹

琴 (こと) 7800円

～黒毛和牛サーロイン陶板焼き、酒肴の馬刺しが付いた豪華なコース～

水菓子	食事	油物	蒸物	酒肴	焼物	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	眼張と筍の揚げ出汁 若布 卸し 青葱 粉山椒	虎河豚と新玉葱の茶碗蒸し エリンギ 浅葱 粒胡椒 トリユフ仕立て	馬刺し 生姜 旨塩 胡麻油	鯖桜葉焼き 露味噌射込み 焼前	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	桜湯葉 花山葵 花卉百合根 加減醤油 鶯和え 蛍鳥賊 独活 茗荷竹

葵 (あおい) 会席 4800円

～柏のブランド豚『幻霜ポーク』の陶板焼きが付いたコース～

水菓子	食事	留着	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	鯛マリネ 春蕪 花山葵 バルサミコ酢	眼張と筍の揚げ出汁 若布 卸し 青葱 粉山椒	虎河豚と新玉葱の茶碗蒸し エリンギ 浅葱 粒胡椒 トリユフ仕立て	鯖桜葉焼き 露味噌射込み 焼前	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	桜湯葉 花山葵 花卉百合根 加減醤油 鶯和え 蛍鳥賊 独活 茗荷竹

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3月2日～3月22日