

### 静（しずか） 5800円

～当店人気の黒毛和牛陶板焼きが楽しめるコース～

水菓子	食事	留肴	油物	蒸し物	箸休め	焜炉	造り	座附
季節のアイスと盛り合せ	本日の御食事	炙り蛸 雲丹正油和え アボカド 琥珀ゼリー	旬魚と季節野菜の黒酢餡掛け 小葱 糸唐辛子	穴子薯蕷蒸し モロヘイヤ 里芋 山葵 翡翠茄子 旨出汁餡	はぐら瓜卸し和え 金山寺味噌 もみ海苔 柑橘醤油	黒毛和牛陶板焼き 付け合わせ野菜	海の幸盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油	胡麻當富 焼茄子 山葵 茗荷ジュレ

### 舞（まい） 4000円

～季節の食材を使った一品のついた定番のコース～

水菓子	食事	留肴	油物	箸休め	焼物	造り	座附
季節のアイスと盛り合せ	本日の御食事	蛸炙り 雲丹正油和え アボカド 琥珀ゼリー	旬魚と季節野菜の黒酢餡掛け 小葱 糸唐辛子	はぐら瓜卸し和え 金山寺味噌 もみ海苔 柑橘醤油	つくば匠美鶏塩焼き 刻み野菜 柚子胡椒卸し	海の幸盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油	胡麻當富 焼茄子 山葵 茗荷ジュレ

### 琴（こと） 7800円

～黒毛和牛サーロインや鮑料理が楽しめるコース～

水菓子	食事	留肴	油物	蒸し物	箸休め	焜炉	造り	座附
季節のアイスと盛り合せ	旬魚の胡麻茶漬け 又は 稲庭うどん	蒸し鮑 胡瓜 アボカド 酢取り茗荷 酢橘 琥珀ゼリー	旬魚と季節野菜の黒酢餡掛け 小葱 糸唐辛子	穴子薯蕷蒸し モロヘイヤ 里芋 山葵 翡翠茄子 旨出汁餡	はぐら瓜卸し和え 金山寺味噌 もみ海苔 柑橘醤油	黒毛和牛サーロイン陶板焼き 付け合わせ野菜	海の幸盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油	胡麻當富 焼茄子 山葵 茗荷ジュレ

### 葵（あおい）会席 4800円

～柏のブランド豚『幻霜ポーク』の陶板焼きのついたコース～

水菓子	食事	留肴	油物	蒸し物	箸休め	焜炉	造り	座附
季節のアイスと盛り合せ	本日の御食事	炙り蛸 雲丹正油和え アボカド 琥珀ゼリー	旬魚と季節野菜の黒酢餡掛け 小葱 糸唐辛子	穴子薯蕷蒸し モロヘイヤ 里芋 山葵 翡翠茄子 旨出汁餡	はぐら瓜卸し和え 金山寺味噌 もみ海苔 柑橘醤油	幻霜ポーク陶板焼き 付け合わせ野菜	海の幸盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油	胡麻當富 焼茄子 山葵 茗荷ジュレ

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8月11日～8月31日