

静 (しずか) 5800円

～当店人気の黒毛和牛陶板焼きや肉・野菜・魚が堪能できるコース～

座附	鯛実山椒煮 翡翠茄子 千茗荷 利久餡
造り	海の幸盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油
焜炉	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
焼物	若鮎塩焼き 焼前 蓼酢
煮物	穴子と水茄子の阿蘭陀煮 青味 とろろ 山葵
油物	ズッキーニ挟み揚げ 海老 青唐 旨塩 天露
留肴	蛸湯引き 蛇腹胡瓜 茗荷竹 梅肉醤油
食事	本日の御食事
水菓子	季節のアイスと盛り合せ

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～

座附	鯛実山椒煮 翡翠茄子 千茗荷 利久餡
造り	海の幸盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油
焼物	若鮎塩焼き 焼前 蓼酢
蒸物	烏賊印籠蒸し 里芋 青味 青柚子
油物	ズッキーニ挟み揚げ 海老 青唐 旨塩 天露
留肴	蛸湯引き 蛇腹胡瓜 茗荷竹 梅肉醤油
食事	本日の御食事
水菓子	季節のアイスと盛り合せ

琴 (こと) 7800円

～黒毛和牛サーロイン陶板焼き、鮑料理が付いた豪華なコース～

座附	鯛実山椒煮 翡翠茄子 千茗荷 利久餡
造り	海の幸盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油
焜炉	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
焼物	若鮎塩焼き 焼前 蓼酢
煮物	穴子と水茄子の阿蘭陀煮 青味 とろろ 山葵
強肴	鮑酒蒸し 梅そーめん 小倉 順菜 青柚子 冷やし餡
油物	ズッキーニ挟み揚げ 海老 青唐 旨塩 天露
食事	本日の御食事
水菓子	季節のアイスと盛り合せ

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～

座附	鯛実山椒煮 翡翠茄子 千茗荷 利久餡
造り	海の幸盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油
焜炉	幻霜ポーク陶板焼き 付け合わせ野菜 柚子胡椒 本膳醤油
焼物	若鮎塩焼き 焼前 蓼酢
蒸物	烏賊印籠蒸し 里芋 青味 青柚子
油物	ズッキーニ挟み揚げ 海老 青唐 旨塩 天露
留肴	蛸湯引き 蛇腹胡瓜 梅とまと酢
食事	本日の御食事
水菓子	季節のアイスと盛り合せ

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6月8日～28日