

静 (しずか) 5800円

～希少部位とも三角陶板焼きと幻霜ポークを堪能できるお得なコース～

座附	秋葵養老當富 雲丹黄身醤油
造り	合鴨焼き葱巻き 赤ピーマンソース 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
煮物椀	幻霜ポーク沢煮仕立て 粒胡椒 酢橘
冷し鉢	すっぽん煮凝り 小蕃茄 茄子 隠元 青柚子
油物	障泥烏賊真丈 里芋 蓮根煎餅 青唐辛子 ピリ辛味噌
留香	焼鱧と胡瓜の胡麻酢和え 生姜 木耳 松の実 ひねり胡麻
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

～季節の食材を散りばめた夜席定番のコース～

座附	秋葵養老當富 雲丹黄身醤油
造り	合鴨焼き葱巻き 赤ピーマンソース 海の幸盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油
煮物	季節魚の雲煮 打ち野菜 粒胡椒
冷し鉢	すっぽん煮凝り 小蕃茄 茄子 隠元 青柚子
油物	障泥烏賊真丈 里芋 蓮根煎餅 青唐辛子 ピリ辛味噌
留香	焼鱧と胡瓜の胡麻酢和え 生姜 木耳 松の実 ひねり胡麻
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(最上位)陶板焼き、鮑料理が付いた贅沢なコース～

座附	秋葵養老當富 すっぽん煮凝り 合鴨焼き葱巻き
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
煮物椀	幻霜ポーク沢煮仕立て 粒胡椒 酢橘
冷し鉢	鮑酒蒸し 小蕃茄 茄子 隠元 青柚子
油物	障泥烏賊真丈 里芋 蓮根煎餅 青唐辛子 ピリ辛味噌
留香	焼鱧と胡瓜の胡麻酢和え 生姜 木耳 松の実 ひねり胡麻
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

～柏育ちのブランド豚『柏幻霜ポーク』の陶板焼きが付いたコース～

座附	秋葵養老當富 雲丹黄身醤油
造り	合鴨焼き葱巻き 赤ピーマンソース 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
煮物	季節魚の雲煮 打ち野菜 粒胡椒
冷し鉢	すっぽん煮凝り 小蕃茄 茄子 隠元 青柚子
油物	障泥烏賊真丈 里芋 蓮根煎餅 青唐辛子 ピリ辛味噌
留香	焼鱧と胡瓜の胡麻酢和え 生姜 木耳 松の実 ひねり胡麻
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8月10日～8月30日