

### 静（しずか）5800円

～黒毛和牛陶板焼き、旬の松茸土瓶蒸しや河豚薄造りが楽しめるコース～

水菓子	食事	留肴	油物	蒸物	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	鯛昆布×とろろ 小松菜 山葵昆布	海老蓮根クリーム揚げ 粒マスタードソース	松茸の土瓶蒸し 海老 白身 三つ葉 酢橘	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	里芋當富鶏そぼろ餡かけ 白滝真砂和え 水菜 霰芋 ひねり胡麻

### 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	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	鯛昆布×とろろ 小松菜 山葵昆布	海老蓮根クリーム揚げ 粒マスタードソース	牡蛎のチーズ茶碗蒸し 椎茸 菊菜 焼葱 山葵 旨出汁餡	早良山椒味噌焼き 焼前	海の幸盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油	里芋當富鶏そぼろ餡かけ 白滝真砂和え 水菜 霰芋 ひねり胡麻

### 琴（こと）7800円

～黒毛和牛サーロインや松茸、河豚料理が堪能できるコース～

水菓子	食事	留肴	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	鯛昆布×とろろ 小松菜 山葵昆布	虎河豚唐揚げ 檸檬	松茸の土瓶蒸し 海老 白身 三つ葉 酢橘	早良山椒味噌焼き 焼前	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	海の幸盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油	里芋當富鶏そぼろ餡かけ 白滝真砂和え 水菜 霰芋 ひねり胡麻

### 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	鯛昆布×とろろ 小松菜 山葵昆布	海老蓮根クリーム揚げ 粒マスタードソース	牡蛎のチーズ茶碗蒸し 椎茸 菊菜 焼葱 山葵 旨出汁餡	早良山椒味噌焼き 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	里芋當富鶏そぼろ餡かけ 白滝真砂和え 水菜 霰芋 ひねり胡麻

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10月13日～11月2日