

前菜

京壬生菜と帆立貝の浸し
河豚と河豚皮のサラダ仕立て
穴子真丈揚げ 海老芋
焼き胡麻豆腐 雲丹

造り

季節の鮮魚二種

椀物

旬魚葛たたき

焼物

季節の焼き魚
あしらい

預け鉢

相州和牛と聖護院蕪

油物

鮫鱈の香煎揚げ

食事

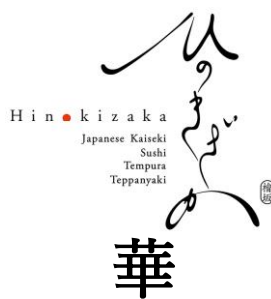
香箱蟹の蒸し寿司
赤出汁

水菓子

韃靼蕎麦茶プリン
わらび餅 季節のフルーツ

¥20,500

上記料金にはサービス料と税金が含まれております。
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。



先付け

フォアグラの茶碗蒸し

前菜

京壬生菜と帆立貝の浸し
河豚と河豚皮のサラダ仕立て
穴子真丈揚げ 海老芋
焼き胡麻豆腐 雲丹

造り

季節の鮮魚三種

椀物

旬魚葛たたき

焼物

特選季節の焼き魚
あしらい

預け鉢

相州和牛と聖護院蕪

油物

鮫鱈の香煎揚げ

進肴

鮑 伊勢海老
酢橘酢ジュレ

食事

松葉蟹釜炊き
赤出汁 香の物

水菓子

韃靼蕎麦茶プリン
わらび餅 季節のフルーツ

¥ 30,700

上記料金にはサービス料と税金が含まれております。
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。