

旬の極 8,800円

- 前菜 旬菜四種盛り
- 造り 本日の厳選四種盛り
- 小鍋 国産豚しゃぶしゃぶ
- 焼物 鱸すずきオイル焼
- 肉料理 国産牛の鉄板焼
- 蒸し物 季節の茶碗蒸し
- 替り鉢 冷製蕎麦
- 揚げ物 穴子と季節野菜
- 酢の物 鰻ざく
- お食事 そら豆釜飯
- 留椀 赤出汁
- 香の物
- 水菓子 本日のデザート



※アレルギー対応は事前にご連絡ください。  
当日は承れませんので予めご了承ください。

匠の極 12,100円

- 前菜 旬菜五種盛り
- 先吸い 蛸つみれの吸い物
- 造り 本日の厳選五種盛り
- 小鍋 厳選国産牛しゃぶしゃぶ
- 焼物 鰻白醤油焼き
- 肉料理 厳選国産牛の鉄板焼
- 蒸し物 季節の茶碗蒸し
- 替り鉢 冷製蕎麦
- 揚げ物 鱧と季節野菜
- 酢の物 鰻ざく
- お食事 そら豆釜飯
- 留椀 赤出汁
- 香の物
- 水菓子 本日のデザート



※アレルギー対応は事前にご連絡ください。  
当日は承れませんので予めご了承ください。

美の極 15,400円

華の極 18,700円

- 前菜 旬菜五種盛り
- 先吸い 蛸つみれの吸い物
- 造り 伊勢海老と厳選仕入れ三種
- 小鍋 活メ鯉のすき鍋
- 焼物 鮎の塩焼
- 肉料理 米沢牛の鉄板焼
- 蒸し物 季節の茶碗蒸し
- 替り鉢 冷製蕎麦
- 揚げ物 大海老と季節野菜
- 酢の物 鮑の酢味噌かけ
- お食事 鯛釜飯
- 留椀 赤出汁
- 香の物
- 水菓子 本日のデザート

- 前菜 旬菜五種盛り
- 先吸い 蛸つみれの吸い物
- 造り 伊勢海老と厳選仕入れ五種
- 小鍋 活メ鯉のすき鍋
- 焼物 鮎の塩焼
- 強肴 鰻の白子蒸し
- 肉料理 米沢牛の鉄板焼
- 蒸し物 季節の茶碗蒸し
- 替り鉢 冷製蕎麦
- 揚げ物 車海老と季節野菜
- 酢の物 鮑の酢味噌かけ
- お食事 鰻釜飯
- 留椀 赤出汁
- 水菓子 本日のデザート



※アレルギー対応は事前にご連絡ください。  
当日は承れませんので予めご了承下さい。



※アレルギー対応は事前にご連絡ください。  
当日は承れませんので予めご了承下さい。

