

# 一匠の極会席

12,100円（税込）

食前酒

梅酒

付出し

季節の前菜三種盛

造り

旬の鮮魚五種

小鍋

ズワイ蟹すき小鍋

焼物

国産牛サイコロステーキと

鮑のバター焼き

揚げ物

蟹と海老と野菜の天婦羅

合肴

季節の茶碗蒸し

お食事

蟹釜飯

番の物

三種盛

止椀

赤出汁

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。

# 季節の会席

5,500円（税込）

小鉢

造り 本日の鮮魚三種盛り

小鍋

寄せ鍋

焼物 鯉の柚庵焼

蒸し物 茶碗蒸し

揚物 海老と季節野菜

お食事 白ごはん

じゃこ有馬煮

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下さい。

# あわび国産牛会席

7,700円(税込)

食前酒

梅酒

付出し

季節の小鉢三種盛

造里

旬の鮮魚 三種盛り合わせ

小鍋

季節の小鍋

焼物

国産牛サイコロステーキと

鮑のバター焼き

揚げ物

海老と野菜の天婦羅

合肴

季節の茶碗蒸し

お食事

季節の釜飯

番の物

三種盛

止椀

赤出汁

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。