

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

香の物 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。

菖蒲会席

11,000円 (税込)

前菜 旬菜五種盛り

造里 伊勢海老と鮮魚三種

小鍋 鯛のしゃぶしゃぶ

焼物 鯖の柚庵焼き

鉄板焼 国産牛鉄板焼き

蒸し物 茶碗蒸し

揚げ物 大海老と筍の天婦羅

食事 鯛の釜飯

香の物

留椀 赤出汁

水物 フルーツ



※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。

桜 会席

14,300円 (税込)

前菜 旬菜五種盛り

造里 伊勢海老と鮮魚五種

小鍋 鯛のしゃぶしゃぶ

替り鉢 甘鯛の桜蒸し

焼物 鯛の糀焼き

鉄板焼 米沢牛鉄板焼き

蒸し物 茶碗蒸し

揚げ物 大海老と鮎魚女、筍の天婦羅

食事 鯛と山菜釜飯

香の物

留 椀 赤出汁

水物 フルーツ

※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。