

秋の極会席

9,900円

食前酒

梅酒

前菜

旬菜三種盛

造里

伊勢海老と

旬の鮮魚三種盛合せ

小鍋

料理長特製寄せ鍋

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

茶碗蒸し

お食事

松茸釜飯

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。

匠の極

12, 100円

前菜

旬菜五種盛り

造り

厳選仕入れ五種

小鍋

地鶏と木の子鍋

焼物

銀鮭の柚庵焼

肉料理

国産牛の鉄板焼

蒸し物

季節の茶碗蒸し

揚げ物

大海老と木の子の天婦羅

酢の物

炙りメ秋刀魚

お食事

松茸釜飯

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下さい。

美の極

14,300円

前菜

旬菜五種盛り

造り

伊勢海老と厳選仕入れ三種

小鍋

国産牛しゃぶしゃぶ

凌ぎ

萩万頭 銀飴掛け

焼物

銀鱈西京焼

肉料理

米沢牛の鉄板焼

蒸し物

季節の茶碗蒸し

揚げ物

大海老と松茸の天婦羅

酢の物

鮫肝ポン酢

お食事

松茸釜飯

留碗

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。