

懐石料理

【先付け】

抹茶胡麻豆腐　いくら　山葵

【前菜】

茄子のひすい煮・雲丹・とろろ、季節の青菜と茸のお浸し
季節魚の南蛮漬、鮑の酒蒸し、地鳥のみの揚げ・銀杏

【お吸い物】

帆立貝の玉地蒸し　ズワイガニ　青菜

【お造り】

本日のおすすめ　鮮魚盛り合わせ
(30／雲丹の刺身)

【温菜】

天然鯛の蓮根蒸し　季節の木の子　餡掛け

【焼き物】

A5 和牛のステーキ　季節の野菜添え
(40／追加のご注文を承ります)

【お食事】

鰻のまぶしご飯

煎り玉子　三ツ葉　粉山椒　赤出汁

※お食事は、追加料金にて握り寿司と赤出汁へのご変更を承ります。

【主菓子】

本日の盛り合わせ