

極

華

「黒毛和牛の6秒焼き」「季節の旬菜八寸」
「鯛といくらのはつまぶし仕立て」

「和牛サーロインのロースト」
「鱧の焼霜・鮑」「気仙沼ふかひれ」
「黒毛和牛卵黄しゃぶすき」

全7品 / お一人様4,900円

全8品 / お一人様6,900円

【先付】

順才水雲

あおり烏賊に西瓜

【先付】

順才水雲

あおり烏賊に西瓜

【八寸】

和牛肉刺し 湯葉福良煮の蟹身乗せ

鯛のレモン酢ダレ 千枝蛸湯あらい 青芋茎

フォアグラのパネと蒲焼鰻

【八寸】

和牛肉刺し 湯葉福良煮の蟹身乗せ

鯛のレモン酢ダレ 千枝蛸湯あらい 青芋茎

フォアグラのパネと蒲焼鰻

【造里】

本日の造里 二種

【冷製】

鱧焼霜と翡翠茄子の冷製 青柚子のジュレ

ストロベリートマト

【揚物】

蒸し鮑と九条葱の春巻き

鱧の紫蘇天ぷら～抹茶塩～

【逸品】

蒸しあわびと九条ねぎの春巻き 花椒塩

【肉料理】

黒毛和牛赤身肉の6秒焼き

【焼物】

和牛サーロインのロースト

わさび マルドン塩

【食事】

鯛といくらのはつまぶし仕立て

【鉄瓶蒸し】

気仙沼ふかひれと平茸の鉄瓶蒸し

【甘味】

手練りわらび餅

【食事】

黒毛和牛 卵黄しゃぶすき

和出汁の釜飯

【甘味】

手練りわらび餅



※価格はすべて税込価格となります。
※別途席料として300円頂戴しております。
※同組同一コースでのご利用となります。