

極

華

「黒毛和牛の6秒焼き」「季節の旬菜八寸」
「鯛といくらのひつまぶし仕立て」

「和牛サーロインのロースト」
「平目昆布〆・蒸し鮑」「松茸鉄瓶」
「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】

令鴨ロース 燕花果 胡桃ソース
南京豆腐

【先付】

令鴨ロース 燕花果 胡桃ソース
南京豆腐

【八寸】

和牛肉刺し 湯葉福良煮の蟹身乗せ
秋刀魚の小袖寿司 柿の白和え
焼穴子と秋茄子の胡麻酢

【八寸】

和牛肉刺し 湯葉福良煮の蟹身乗せ
秋刀魚の小袖寿司 柿の白和え
焼穴子と秋茄子の胡麻酢

【造り】

本日の造り 二種

【冷製】

平目昆布〆 フルーツトマト
蟹身 いくら

【揚物】

甘鯛うろこ揚げ 松葉銀杏

【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】

紅葉鯛といくらのひつまぶし仕立て

【鉄瓶蒸し】

松茸の鉄瓶蒸し

【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。

