



※写真はイメージです  
※仕入れにより内容が異なる場合がございます

## 彩コース

三六〇〇円(税込三九六〇円)

先付 とうもろこし豆腐

造里 本日の鮮魚二種盛合わせ

小鍋 はもと真鯛の黄金出汁小鍋  
（酢橘の香り）

揚物 南瓜餅の海老おかし揚げ

小鱈の南蛮漬け モロッコ隠元

凌ぎ 枝豆の羽二重冷やし茶碗蒸し

鉄板 黒牛と神戸ポークの鉄板焼き

食事 焼穴子と若芽紫蘇煮の炊き立て釜飯

留碗 創業199年老舗味噌屋

【大源味噌】の味噌汁

甘味 本日の甘味



料理長

磯崎

聡



※写真はイメージです  
※仕入れにより内容が異なる場合がございます

【期間限定特別】

鱧と真鯛の黄金出汁小鍋&直送牡蠣

黒牛ステーキ・江戸前鮎コース

四五〇〇円 (税込四九五〇円)

先付 いくらとアボカドのタルタル最中

逸品 産地直送 刺し牡蠣

造里 本日の鮮魚二種盛り合わせ

小鍋 はもと真鯛の黄金出汁小鍋

〱 酢橘の香り〱

揚物 南瓜餅の海老おかし揚げ

小鱈の南蛮漬

強肴 黒牛と神戸ポークの鉄板焼き

鮎 江戸前鮎五貫盛り合わせ

留碗 創業199年老舗味噌屋

【大源味噌】の味噌汁

甘味 本日の甘味



料理長 磯崎 聡



※写真はイメージです  
※仕入れにより内容が異なる場合がございます

## 華やぎ懐石

五五〇〇円 (税込六〇五〇円)

先付 いくらとアボカドのタルタル最中

華盆 本日の鮮魚と鱧ちりの盛り合わせ

黒牛の肉刺し  
いわしのレモン締め  
冬瓜生姜ジュレ掛け  
順才すだちのオリーブ素麺  
牛ほほ肉赤ワイン煮と和だし大根

小鍋 黒毛和牛と鱧の雲丹出汁しゃぶ小鍋

温物 枝豆の羽二重冷やし茶碗蒸し

揚物 南瓜餅の海老おかし揚げ

小鉢の南蛮漬け モロッコ隠元

食事 黒毛和牛の卵黄すきしゃぶ

和出汁釜飯と若芽紫蘇煮

留碗 創業1999年老舗味噌屋

【大源味噌】の味噌汁

甘味 本日の甘味



料理長 磯崎 聡



※写真はイメージです  
※仕入れにより内容が異なる場合がございます

## 極み鮓懐石

六四〇〇円 (税込七〇四〇円)

先付 旬菜四種盛り合わせ

小吸碗 鱧のオリーブにゆう麵 酢橘の香り

造里 本まぐろと鮮魚二種盛り合わせ

温物 枝豆の羽二重冷やし茶碗蒸し

鮓巻 黒毛和牛炙り鮓二種  
塩わさび・醬油ジュレ

焼物 プレミアム和王牛の炭火焼き

揚物 丸ごと鮑の天ぷら  
く雲丹醬油と雪塩でく

鮓貳 江戸前鮓五貫盛り合わせ

留碗 創業1999年老舗味噌屋

【大源味噌】の味噌汁

甘味 酢橘ソルベと黒糖わらび餅



料理長 磯崎 聡