



※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 本日の逸品

造里 本日の鮮魚二種盛合わせ

小鍋 走り鱧と真鯛の黄金出汁しゃぶ小鍋
し梅の香りし

揚物 スズキの天ぷら

蓮根餅玄米揚げ モロッコ隠元

温物 焼き穴子の茶碗蒸し

鉄板 黒牛と神戸豚の鉄板焼き

食事 釜揚げシラスと枝豆の炊き立て釜飯

留碗 赤出汁

甘味 本日の甘味



料理長

森 福美



※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】

走り鯉と真鯛の黄金出汁しゃぶ小鍋 &
黒牛ステーキ・江戸前鮓コース

四五〇〇円（税込四九五〇円）

先付 いくらとアボガドのタルタル最中

逸品 産地直送 刺し牡蠣

造里 本日の鮮魚二種盛り

小鍋 走り鯉と真鯛の黄金出汁しゃぶ小鍋

揚物 スズキの天ぷら

蓮根餅玄米揚げ モロッコ隠元

強肴 黒牛と神戸豚の鉄板焼き

鮓 江戸前鮓五貫盛合わせ

留碗 赤出汁

甘味 本日の甘味



※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 いくらとアボガドのタルタル最中

華金 本まぐろと本日の鮮魚の造り盛り合せ

キビナゴ・胡瓜浅漬け・赤須蓮根酢味噌がけ

牛ほほ肉の赤ワイン煮込みと大根

黒牛の肉刺し

トマトの和出汁ジュレがけしらすのせし

順才とろろ 柚子の香り

小鍋 黒毛和牛と走り鱧の雲丹だし小鍋

温物 焼き穴子の茶碗蒸し

揚げ物 鱈の天ぷら蓮根餅玄米揚げ モロッコ隠元

食事 「黒毛和牛の卵黄すきしゃぶ」

し和出汁釜飯とわかめ紫蘇煮し

留碗 赤出汁

甘味 本日の甘味



料理長 森 福美



※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

極み鮓懷石

六四〇〇円（税込七〇四〇円）

先付 本日の旬菜四種盛り合わせ

椀替 炙り鰐の土瓶蒸し

造里 本まぐろと鮮魚二種盛り

温物 焼き穴子の茶碗蒸し

鮓壺 和牛炙り鮓二種

〓 塩山葵・醤油ジュレ〓

焼物 丸ごとあわびの牡蠣醤油バター焼き

揚げ物 鱸の天ぷら 蓮根餅玄米揚げ

モロッコ隠元 抹茶塩

強肴 プレミアム和王牛の炭火焼き

鮓貳 燈花の江戸前鮓五貫盛り合わせ

留椀 赤出汁

甘味 日向夏アイスと

きんとんシヨコラの抹茶クリームがけ



料理長 森 福美