



※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 寒鰯と真鯛の黄金出汁小鍋

凌ぎ 羽二重茶碗蒸し

揚物 河豚のあられ揚げ
海老芋の天ぷら

鉄板 黒牛と神戸ポークの鉄板焼き

食事 北海帆立と椎茸しぐれの炊き立て釜飯

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

※12月8日までの販売となっております。
おひとり様プラス一八〇〇円 (税込一九八〇円) で
飲み放題をお付けできます。(三名様より)



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

燈花コース

四五〇〇円 (税込四九五〇円)

先付 本日の逸品

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 黒毛和牛と真鯛の雲丹出汁小鍋

揚物 河豚のあられ揚げ
海老芋の天ぷら

強肴 あわびのステーキ
山椒醤油とバターです

鮓 黒毛和牛の炙り鮓 二種

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

おひとり様プラス一八〇〇円 (税込一九八〇円) で
飲み放題をお付けできます。(三名様より)



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

五四〇〇円 (税込五九四〇円)

先付 いくらとアボカドのタルタル最中

華盆 河豚の焼き霜おろしポン酢とさわらの炙り刺し

ぶり大根

小松菜と根菜の白和え

さつまいもごま豆腐

黒毛和牛ほほ肉と和出汁大根

帆立の南蛮漬け

小鍋 寒鰯とずわいがにの黄金出汁小鍋

温物 羽二重茶碗蒸し

揚物 河豚のあられ揚げ

海老芋の天ぷら

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199年老舗味噌屋

【大源味噌】の味噌汁

甘味 本日の甘味

おひとり様プラス一八〇〇円 (税込一九八〇円) で
飲み放題をお付けできます。(三名様より)



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

七二〇〇円（税込七九二〇円）

先付 冬の味覚四種盛り合わせ

小吸椀 蟹かぶらの葛饅頭〜柚子香る清汁仕立て〜

造里 本まぐろと中とろと寒さわらの造里

強肴 丸ごと鮑の天ぷら

〜雲丹醬油と雪塩で〜

凌ぎ 炙りふぐてっさ

焼物 熊本県産プレミアム和王牛の炭火ロースト

温物 秋の味覚の茶碗蒸し

鮓式 江戸前鮓五貫盛り合わせ

留椀 創業1999年老舗味噌屋

【大源味噌】の味噌汁

甘味 本日の甘味

おひとり様プラス一八〇〇円（税込一九八〇円）で
飲み放題をお付けできます。（三名様より）



料理長 磯崎 聡