

9.10月限定



期間限定

秋の味覚 燈花コース

『松茸の釜めしと黒毛和牛ステーキ』&

『炙り肉脂と黒瀬ぶりしゃぶ小鍋』コース

六〇〇〇円↓**四九八〇円**(税込)

先附 南京胡麻とうふ

造里 本日の鮮魚2種盛合わせ

凌ぎ 和牛炙り肉寿司

小鍋 黒瀬ぶりと紅葉鯛の黄金だし小鍋

揚げ物 広島産 牡蠣フライ

焜炉 黒毛和牛とみつせ鶏の鉄板焼き

食事 松茸の炊き立て釜飯

留挽 大源味噌の味噌汁

甘味 西洋梨シャーベット



【利き酒師厳選の日本酒が付いた飲み放題】

おひとり様プラス一九八〇円(3名様以上:コース利用時のみ)

※二名様からのご注文となります

※仕入れにより内容は異なります

※写真はいメージです

吉日

堀江燈花

9.10月限定



彩りコース

『紅葉鯛と北海帆立の黄金出汁小鍋』と

『黒牛・神戸豚・佐賀産赤鶏の鉄板焼』

三九八〇円（税込）

先附 南京胡麻とうふ

造里 本日の鮮魚二種盛合わせ

小鍋 紅葉鯛とほたての黄金だし小鍋

中八寸・秋刀魚の檸檬メ・栗きんとん

・秋茸 法蓮草の菊花浸し

焜炉 黒牛・神戸ボーク・みつせ鶏の鉄板焼き

食事 秋鮭と薩摩芋の釜飯

留碗 大源味噌の味噌汁

甘味 西洋梨のシャーベット

【利き酒師厳選の日本酒が付いた飲み放題】

おひとり様プラス一九八〇円（3名様以上・コース利用時のみ）

※2名様からのご注文となります

※仕入れにより内容は異なります

※写真はイメージです

吉日

堀江燈花

9.10月限定



華やぎ懷石 〜肉和食のコース〜

『松茸と和牛の黄金だし小鍋』&

『鰯と牛タンカツレットと黒毛和牛ステーキ』

五九八〇円(税込)

先付 南京胡麻とうふ

肉八寸 ・和牛柑橘みぞれ和え ・黒牛の山葵ローストビーフ

・みつせ鶏の活部煮 ・京生麴の肉味噌田楽

・栗きんとん寄せ ・秋茸 法蓮草の菊花浸し

・秋刀魚の檸檬ダレ

小鍋 黒毛和牛と松茸の黄金出汁しやぶ小鍋

肉逸品 煮込み牛タンのカツレット 〜赤ワイン醬油ソース〜

凌ぎ 羽二重茶碗蒸し

焜炉 黒毛和牛と帆立バターの鉄板ステーキ

鰯 和牛と紅葉鯛の炙りにぎり鰯盛合わせ

留椀 大源味噌の味噌汁

甘味 西洋梨のシャーベット

【利き酒師厳選の日本酒が付いた飲み放題】

おひとり様プラス一九八〇円(3名様以上コース利用時のみ)

※二名様からのご注文となります

※仕入れにより内容は異なります

※写真とはイメージです

吉日

堀江燈花

9.10月限定



極み鮓懷石

『本格江戸前鮓』&

『鮑 オマール海老 和王牛』の最上级懷石

七九八〇円(税込円)

先附 先附四種盛

小吸碗 紅葉鯛と松茸の清汁仕立て 嵯峨豆腐 酢橘

造里 本鮓と鮮魚の御造り

凌ぎ 甘鯛松笠焼の鮓リゾット 柚子の香り

強肴 鮑とオマール海老の天ぷら

〜雲丹醬油と出汁塩で〜

温物 羽二重茶碗蒸し

肉料理 和王牛の炭火焼ロースト

鮓 江戸前鮓五種盛り合わせ

留碗 大源味噌の味噌汁

甘味 西洋梨のシャーベット

【利き酒師厳選の日本酒が付いた飲み放題】

おひとり様プラス一九八〇円(3名様以上コース利用時のみ)

※二名様からのご注文となります

※仕入れにより内容は異なります

※写真はイメージです