



彩りコース

『寒ブリと真鯛の黄金出汁小鍋』と

『黒牛・神戸豚・佐賀産赤鶏の鉄板焼』

三九八〇円（税込）

先附 季節の逸品

造里 本日の鮮魚二種盛合わせ

小鍋 北海道河豚と真鯛の黄金てっちり小鍋

揚物 旬魚の天婦羅〜ずわい蟹の甘酢和え〜

焜炒 黒毛和牛・神戸ポークの鉄板焼き

食事 北海道帆立の釜飯

留椀 大源味噌の味噌汁

【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

※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 岨江燈花

1月16日～ **15周年記念!**



15周年記念特別

冬の味覚 燈花周年コース

『紅ズワイ蟹と寒鰯の黄金出汁しやぶ小鍋』&
『炙り肉脂と和牛ステーキ&名物鯛めし』

六〇〇〇円↓**四九八〇円**(税込)

先附 季節の逸品

造里 本日の鮮魚二種盛合わせ

小鍋 紅ズワイ蟹と寒鰯の出汁しやぶ小鍋

凌ぎ 黒毛和牛炙り肉脂

揚物 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 名物鯛めし〜釜飯黄金出汁仕立て〜

留椀 大源味噌の味噌汁

【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

※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 賑江燈花





プレミアム商品券応援！コース

【華やぎ懐石】

『和牛と鱧白子の雲丹しゃぶ』と

『本鮪握り&炙り肉鮓と和牛ステーキ』

五九八〇円(税込)

先付 本日の逸品

肉八寸 ・黒牛のローストビーフ

・牛タン赤ワイン煮込み

・合鴨の生ハムと蕪のカルパッチョ

・蟹の甘酢和え・焼湯葉鮓掛け

・鱧子昆布巻と近江蒟蒻

小鍋 黒毛和牛と鱧白子の雲丹しゃぶ小鍋

牡蠣 本日の厳選利し牡蠣

凌ぎ 羽二重茶碗蒸し

焜炉 黒毛和牛と北海道帆立の鉄板焼きしゃぶ

鮓 本鮪握りと黒毛和牛の炙り肉鮓盛合わせ

留椀 大源味噌の味噌汁

【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

※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



極み鮓懐石

『本格江戸前鮓』 &

『鮑白子鮫鱈和王牛』の最上級懐石

七九八〇円(税込円)

先附 本日の逸品

小吸椀 清汁仕立て鮫鱈 冬野菜

造里 本鮓と鯛焼霜のお造り

凌ぎ ぶり大根 針生姜と九条葱

強肴 あわびと鱈白子の天婦羅

中八寸 蟹かぶら甘酢和え

鱈子昆布巻きと近江欽若
海老旨煮と焼湯菜餡掛け

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

留椀 大源味噌の味噌汁

【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

※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