



天然の鯛づくし会席

和食の卓越したセンスが奏でる会席料理です。

おしながき

- 前菜 / 鯛 酒盗掛、鯛の子旨煮、子持海老、鯛桜寿し、白子味噌漬、一寸豆、落
- お造り / 天然鯛、赤貝、わらび、あしらい
- 小鍋 / 天然鯛しゃぶしゃぶ、野菜一式
- 焼物 / 天然鯛かぶと焼、はじかみ
- 油物 / 白子天婦羅とタラの芽
- 食事 / 鯛の竹ノ子寿し、いくら、田舎汁
- 果物 / 季節の物

2日前までの要予約

3/ 1 木 ▶ 3/ 31 土

お一人様 5,000円

天然真鯛を存分に使った会席料理です。料理長の卓越した技を用いて、真鯛をいろいろな調理で味わえるコースです。



横関総料理長

