

水無月（6月） 料理長おすすめ会席

ディナータイム限定

2日前までの要予約

素材の持ち味を活かし
心を込めて調理いたします。
四季折々の恵を
心ゆくまでお楽しみください。

料理長 横関 一也



先付 長芋素麺 茄子 海老 小倉 山葵
海月胡麻酢和え クコノ実

御造里 旬の三種盛り

小鍋 牛肉のしゃぶしゃぶ
野菜一式

焼物 サザエつぼ焼

酢の物 鱸酢浸し 針野菜

食事 海鮮ちらし もずく汁

お料理の仕入れ都合により内容が変わる場合がございます。
※宴会場ではご利用いただけません。