

8月1日～8月末日
ディナータイム限定

※2日前までの要予約

お一人様 6,600円(税込)

夏真っ盛り

料理長おすすめ会席 葉月(8月)



- ・ 食前酒
- ・ 前菜
 - 季節の豆腐 海月和え物
 - 地鶏万年煮 蛇籠サーモン
 - 黄味酢 海老
 - 小倉 木ノ芽
- ・ 御造里
 - 真鯛焼霜 鱧ちり
 - 鮪 烏賊 あしらい
- ・ 小鍋
 - 国産牛 石焼しゃぶ 野菜
 - 南京 カレーキヤベツ
 - ヤングコーン ズッキーニ など
- ・ 焼物
 - 栄螺つぼ焼 青梅
 - 青瓜明太
- ・ 合肴
 - 鱈と茄子 煮下し掛
 - 青ト 葱
- ・ 酢の物
 - 鰻ざく 蛇腹胡瓜 系瓜
 - 茗荷 ラディッシュ
- ・ 食事
 - 新丸十御飯
 - 香ノ物 味噌汁
- ・ 果物
 - 季節の物

※仕入れ状況などにより、内容が変更する場合があります。 ※宴会場ではご利用いただけません。