

ご予約
承り中

長月・神無月(9月・10月)

料理長おすすめ会席



2日前的要予約・ディナータイム限定

1名様 6,600円

・食前酒

・前菜

季節の豆腐 秋の白和え

秋刀魚幽庵 海老

蟹テリリーヌ 銀杏松葉さし

茶巾南京 木の芽

・御造り

鱈焼霜 鮪 オリーブハマチ

烏賊 菊花 あしらひ

・土瓶蒸し

鱈 松茸 海老 でん河豚

銀杏 三つ葉 酢橘

・台の物

国産牛すきやき 玉葱

白菜 笹垣牛蒡 青葱

焼き豆腐 榎木 白葱

糸鉤弱 温玉

・焼物

牡蠣と鯛の黄金焼き

湿地 三つ葉 柿チーズ

葉唐辛子

・酢の物

カマスの南蛮漬け

レッドオニオン 茗荷

・食事 地鶏と茸の釜飯

香の物 二種盛

留め椀変わり 讃岐うどん

・季節のデザート

※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。