

霜月・師走(11月・12月)

料理長おすすめ会席



2日前の要予約・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 いくら 山葵
 - 烏賊雲丹酒盗 海老 木の芽
 - 鯉柚庵焼き 厚焼きチーズ
 - むかご松葉さし 紅葉麩
- ・ 御造里
 - 旬の物 オリーブハマチ
 - 甘海老
- ・ 小鍋
 - オリーブ豚 鯛 鶏肉
 - 蟹つみれ
 - 白菜 水菜 白葱 榎木
 - 椎茸 豆腐餅
- ・ 焼物
 - 帆立と海老のコキール
 - ブロッコリー なめこ
 - チーズ
- ・ 油物
 - 季節の天婦羅
 - 海老 めばる 牛蒡
 - 茄子 青唐辛子
- ・ 酢の物
 - 鰯焼霜 若布
 - 蛇腹胡瓜 茗荷 薬味
- ・ 食事
 - 牡蠣の釜飯
 - 香の物 二種盛
 - 留め椀 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。

