



金木犀

旬

鱧湯引き、帆立、才巻海老、おくら、蓮芋、茗荷、穂紫蘇

椀

鮑柔か煮、蓮根、順才、冬瓜、茄子、柚子

鮮

本日のお造り三種盛り

温物

甘鯛湯葉蒸し、生雲丹、鱈甲餡、ちぎり梅、山葵

組肴

太刀魚柚庵焼き、鯛と芝漬けの寿司、枝豆
蛸と胡瓜の真砂和え、新丸十甘煮、玉蜀黍の摺り流し、穴子八幡巻

舞

車海老、鱈紫蘇巻き、無花果、玉蜀黍、万願寺唐辛子、藻塩

止鉢

鳥取県日南町産コシヒカリで炊いた鰻と牛蒡の山椒釜飯
赤出汁、香の物

デザート

抹茶のシュークリーム
フルーツ

24,000

w m e s

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。

国産米使用

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

花筐

旬

毛蟹と長芋の共味噌掛け、生雲丹、蓮芋、花付胡瓜、オクラ、穂紫蘇

椀

鮑柔か煮、蓮根、順才、冬瓜、茄子、柚子

鮮

本日のお造り四種盛り

温物

鱧と丸茄子の煎り出汁掛け、新小芋、柚子卸し、アスパラガス、針葱

焼皿

黒毛和牛サーロインたれ焼き、玉葱、万願寺唐辛子、茸、あけがらし

舞

車海老、鰻、玉蜀黍、無花果、隠元豆、黒七味塩

止鉢

握り寿司、赤出汁

デザート

抹茶のシュークリーム
フルーツ

31,000

w e c s

和牛サーロインは和牛フィレに変更できます。
4,100円追加料金を頂戴いたします。

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。

国産米使用

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。