

本会席

花

一三、〇〇〇円

〔税込〕

一皿に旬を盛り込んだ料理の数々。
見た目にも季節を感じられる会席料理です。



※写真はイメージです。

〈お献立〉

- 先付け 煮穴子煮凝り
- 前菜 炙り万寿貝酒盗和え
- 鯛桜寿司、花卉百合根
- 金時草 沢庵ぬた和え
- 螢烏賊、菜種
- 一寸豆、いなだ
- 加賀蓮根煎餅
- お椀 帆立真丈
- お造り 白身魚薄造り
- 焼き物 八目木の芽焼き
- 煮物 鴨の治部煮
- お食事 筍と桜海老釜御飯
- 水物 和倉とうふ



※写真はイメージです。

〈お献立〉

- 先付け 煮穴子煮凝り
- 前菜 炙り万寿貝酒盗和え
- 鯛桜寿司 花卉百合根
- 金時草 沢庵ぬた和え
- 螢烏賊、菜種
- 長芋羹、旨出汁
- 一寸豆、いなだ
- 加賀蓮根煎餅
- お椀 甘鯛 メギスつみれ
- お造り 白身魚薄造り
- 焼き物 のど黒木の芽焼き
- 煮物 鴨の治部煮
- お食事 山菜の釜御飯
- 水物 和倉とうふ

旬の素材をふんだんに取り入れた会席料理です。
季節の味覚をお楽しみください。

二〇、〇〇〇円

〔税込〕

本会席

月

※表示金額はすべて消費税込価格です。サービス料は頂戴しておりません。
※季節により器・商品を変更することがございます。ご了承くださいませ。

本会席

雪

二五、〇〇〇円

〔税込〕

お料理全てに季節を感じることできる会席料理です。見た目の美しさもお楽しみください。

献立内容は料理長のおまかせ。料理長が吟味した旬の食材を料理人が丹精込めて調理し、その日最高の逸品をご提供いたします。

〈お献立〉

先付け、前菜、お椀
お造り、お凌ぎ、焼き物
煮物、お食事、水物

※写真はイメージです。

会席

のど黒づくし

【要予約】

三三、〇〇〇円

〔税込〕

白身魚の王様と呼ばれるのど黒を様々なお料理で味わい尽くせる贅沢な会席料理です。



※写真はイメージです。

料理長が厳選した大ぶりののど黒を、塩焼きや棒寿司をはじめ、その時々に応じた一番おいしいお召し上がり方でご提供いたします。

ご希望の御料理がございましたら、ご予約時にお申し付けください。

※表示金額はすべて消費税込価格です。サービス料は頂戴しておりません。
※季節により器・商品を変更することがございます。ご了承くださいませ。