

11月

会席料理

Dinner Course Menu

山茶花 -Sazanka-

¥7,000 (¥8,470)

【先附】

- 一、秋の白酢和え
- 一、神戸牛しゃぶしゃぶ

【造里】

- 四種盛り

【炊合せ】

- 京芋湯葉餡掛け

【焼物】

- サーモン味噌杉板焼き
- 粟麩田楽 焼栗密煮 蟹爪霰揚げ

【台物】

- 蟹豆乳鍋

【留椀】

- 赤味噌仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【御飯】

- 京丹後こしひかり

【水物】

- 季節の水物

※選択 鮭親子釜炊き御飯
(追加料理は別途1,210円頂戴致します。)

秋桜 -Kosumosu-

¥9,000 (¥10,890)

【先附】

- 一、秋の白酢和え
- 一、胡桃豆腐
- 一、神戸牛しゃぶしゃぶ

【椀物】

- 清汁仕立て
- 甘鯛 聖護院蕪 大黒占地

【造里】

- 四種盛り

【炊合せ】

- 京芋湯葉餡掛け

【焼物】

- 真名鰹味噌漬け杉板焼き 炙り鯛小袖寿司
- 粟麩田楽 蟹爪霰揚げ 翡翠銀杏

【台物】

- 神戸牛肩ローズ朴葉焼き

【留椀】

- 赤味噌仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【御飯】

- 京丹後こしひかり

【水物】

- 季節の水物

※選択 鮭親子釜炊き御飯
(追加料理は別途1,210円頂戴致します。)



※画像は季節会席「秋桜」です。

夜のお品書き Dinner

12月

会席料理

Dinner Course Menu

福寿草 -Fukujuso-

¥7,000 (¥8,470)

【先附】

一、温胡麻豆腐 鱈甲餡掛け
一、鮫肝寄せ

【造里】

四種盛り

【蓋物】

蟹玉締め銀餡掛け

【焼八寸】

鰯九条焼き 小鯛小袖寿司 柿博多
一、ずわい蟹松葉揚げ
一、神戸牛ワイン煮

【小鍋】

ずわい蟹袷紗味噌仕立て鍋

【留椀】

清汁仕立て

【香の物】

三種盛り

【御飯】

京丹後こしひかり

【水物】

季節の水物

※選択 黒大根と帆立釜炊き飯
(追加料理は別途1,210円頂戴致します。)

寒椿 -Kantsubaki-

¥9,000 (¥10,890)

【先附】

一、温胡麻豆腐 鱈甲餡掛け
一、鮫肝寄せ

【椀物】

雪中仕立て
蟹真丈 冬菇椎茸 木の葉金時人参
柚子

【造里】

四種盛り

【蓋物】

真鱈白子玉締め若芽餡掛け

【焼八寸】

鰯九条焼き 小鯛小袖寿司 柿博多
蟹袷紗焼 金柑いくら 慈姑煎餅
一、神戸牛赤ワイン煮
一、赤海鼠柚香漬け
一、ずわい蟹松葉揚げ

【小鍋】

神戸牛袷紗味噌仕立て鍋

【留椀】

清汁仕立て

【香の物】

三種盛り

【御飯】

京丹後こしひかり

【水物】

季節の水物

※選択 黒大根と帆立釜炊き御飯
(追加料理は別途1,210円頂戴致します。)



※画像は季節会席「寒椿」です。

御膳料理

Dinner Set Menu

万葉御膳 —すき焼き御膳— Sukiyaki Set

¥3,800 (¥4,598)

小鉢・御造り・神戸牛すき焼き・味噌汁
香の物・御飯・水物



彩御膳

Irodori Set (Shabu-shabu, Tempura and Sushi set)

¥4,800 (¥5,808)

小鉢・神戸牛しゃぶしゃぶ・天麩羅
茶碗蒸し・鮭六貫・味噌汁・水物

- メニューの表示金額はすべて別途税金とサービス料が加算されます。
All prices are subject to applicable tax and service charge.
- 入荷状況により原産地およびメニュー変更になる場合がございます。
Menu items or products may change based on the availability of ingredients.