

夜のお品書き
Dinner

10月

会席料理

Dinner Course Menu

秋明菊 -Syumeigiku-

¥11,000

【先附】

合鴨ロースサラダ仕立て

【吸物】

松茸土瓶蒸し

【造里】

旬の御造里 四種盛り

【炊合せ】

菊蕪 金目鯛 あわび茸 菊花餡掛け

【焼八寸】

銀鱈味噌漬け 甘エビ紅葉和え 柿臈 床節旨煮
太刀魚手毬 桜海老搔揚 秋鮭アーモンド揚
松葉銀杏 零余子

【強皿】

神戸牛肩ロースと松茸のしゃぶしゃぶ

【留椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食事】

京丹後こしひかり彩り栗釜飯

【水物】

季節の水物

紅葉 -Momiji-

¥16,000

【先附】

菱合鴨ロースサラダ仕立て

【吸物】

松茸土瓶蒸し

【凌ぎ】

貝柱 烏賊酒盗石焼き

【造里】

旬の御造里 五種盛り

【焼八寸】

銀鱈味噌漬け 烏賊海鼠腸 柿臈 太刀魚手毬
栗金団 桜海老搔揚 松葉銀杏 零余子

【強皿】

和牛サーロイン炭火焼と鮑の松茸バター焼き
グリル野菜添え

【留椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食事】

京丹後こしひかり彩り栗釜飯
または 握り寿司四種盛

【水物】

季節の水物

料理長特選会席

¥20,000

美しい四季折々の移ろいとともに
旬を味わう四季の味覚

旬の素材を豊富に取り入れたグレードアップコースの和食会席
料理長が腕によりをかけた料理の数々、旬の味覚たっぷりでおもてなし致します。

お品書きはお電話にてご確認ください。



※画像は料理長特選会席のイメージです。

御膳料理

Dinner Set Menu

万葉御膳 —すき焼き御膳— Sukiyaki Set

¥4,800

小鉢・御造り・国産牛すき焼き・味噌汁
香の物・御飯・水物



彩御膳

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

¥5,800

小鉢・国産牛しゃぶしゃぶ・天麩羅
茶碗蒸し・鮭六貫・味噌汁・水物

※画像はイメージです。

※表記料金には税金およびサービス料が含まれております。

※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。