

おまかせコース

¥35,400

(税・サービス料込)

【先付け】

毛蟹 焼きとうもろこし 賀茂茄子
じゅん菜 生湯葉 新生姜 蟹餡

【肉物】

和牛ヒレカツ
木の芽塩 山葵

※和牛ヒレカツ(40g)またはステーキ(40g) + ¥7,700

【椀替り】

蒸し鮑の玄米ぐつぐつ煮

【お造り】

白甘鯛 炙り太刀魚

【一品】

和風海老水餃子

【スペシャルディッシュ】

※焼きタラバ蟹 + ¥5,500

【鍋物】

和牛サーロインすき焼き
フルーツトマト 九条葱 しんとり菜 舞茸 京揚げ すき焼き麩

【寿司】

雲丹と本まぐろの手巻き

※追加 雲丹 + ¥5,500~

※キャビア押し寿司 + ¥9,900

【食事】

煮穴子とどんこ椎茸の炊き込みご飯 香の物

【デザート】

白玉クリームあんみつ