

## 鮭 割烹コース

¥41,300

(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 または 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】

鮭赤身

白身

イクラ

中トロ

穴子

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

留椀

### 【デザート】

白玉クリームあんみつ