

和食のコース

7880

お鮨のコース

10500

はじめに

お鮨 お任せ二貫

本日の前菜

今月のお料理 二品お選びください

安肝ポン酢⁺³²⁰
鱧と冬瓜の御椀
甘鯛若狭焼き
合鴨ロースと冷やし賀茂茄子⁺²³⁰
冷やし南瓜饅頭
芝海老ととうもろこしかき揚げ

お造り

旬のお造り

主菜 一品お選びください

大つぶ貝と夏野菜の冷製スープ
佐賀産 和牛ステーキ ⁺⁷⁴⁰
きんき煮付け又は塩焼き
毛蟹甲羅焼き

お食事

本日のお食事

甘味

オレンジ羹

はじめに

本日の前菜

お造り

旬のお造り

本日の一品

旬の一品をお作りします

今月のお料理 二品お選びください

安肝ポン酢⁺³²⁰
鱧と冬瓜の御椀
冷やし南瓜饅頭
合鴨ロースと冷やし賀茂茄子⁺²³⁰
芝海老ととうもろこしかき揚げ

お食事

握り鮓

甘味

オレンジ羹

お好みのコース

12600

食材やお好みの味などのご要望をお聞きし、
お客様だけのコースをお作り致します。

通常のお献立にはないお料理の他、お鮨との組み合わせなど、お客様のご希望に心をこめてお応えしたいと存じます。

お好みのコースは食材などの用意がございますので、ご来店の前二日までのご予約をお願いいたします。 次回のお食事に是非お考えください。