



季節の食材をふんだんに取り入れたこだわりの内容、ぜひご賞味ください。
多くの方々にご利用いただけるよう一品ごと量を少な目に改定しています。

価格 3,630円(税込)

料理長おすすめ会席 (春) 2024.3月~6月2日

先付	春野菜のおひたし
酒菜盛合せ	もろこ甘露煮/竹の子牛肉巻き/桜餅
お造り	中トロ/真鯛/イナダ/鰹のタタキ
石 焼	和牛サイコロステーキ
煮 物	わらびの炊き合わせ
揚 物	白魚みの揚げ 青味
酢の物	ホタルイカ酢味噌掛け
御 飯	こしひかり
御 椀	桜葛吸い
香の物	二点盛り
水菓子	季節のフルーツ