

# 25周年特別ディナー会席

先  
附

鮑煮凝り

芋茎 焼き茄子 蕁菜

紫芽 水山葵

玉蜀黍豆腐

水柱海老 秋葵

卸し芋 美味だし

清まし仕立て

鱧葛叩き 玉子豆腐

軸三つ葉 梅肉 柚子

旬肴盛り合わせ

花穂 妻飾り

山葵 土佐醤油

丸茄子揚げ浸し

鶏味噌 軸三つ葉

枸杞の実

鮎一夜干し焼き

太刀魚竜田揚げ 白瓜土佐和え

甘長獅子唐揚げ浸し

南瓜檸檬煮 菜地神

煮  
物

冬瓜蒸し

穴子 木耳 湯葉 隠元

美味庵 山葵卸し

強  
肴

和牛石焼き

サラダ 焼き葱

珊瑚塩 山葵

ポン酢

食  
事

高菜明太茶漬け

三つ葉 海苔 胡麻

または

冷し茶蕎麦

洗い葱 生姜 海苔

香  
の  
物

三種盛り

季果盛り合わせ

水  
菓  
子

17,000円

※前日正午迄の予約制

Appetizers, Clear Soup, Sashimi, Grilled Dish, Steamed Dish, Stone Grilled Wagyu Beef, Takanamentai Ochazuke or Cold Chasoba Noodles, Japanese Pickles, Dessert

\*Reservations required by noon the day before

¥17,000

All the rice we use in this restaurant is made in Japan.

当店では国産米を使用しております。

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。