

25周年特別ディナー会席

先 附

鮫肝豆腐
ちぎり芋 九条葱
割りポン酢

姫鮑煮凝り

才巻海老 百合根 茄子
パプリカ ブロッコリー
加実亜

椀 盛

清まし仕立て

炙り鱈 台座豆腐
鏡大根 軸菜 柚子

造 里

向着盛り合わせ

花穂 妻飾り
山葵 土佐醤油

箸 休

聖護院蕪風呂吹き

胡桃味噌 枸杞の実
青菜

焼 八 寸

鰯照り焼き

敷紙大根 堀川牛蒡
慈姑煎餅 カナト河豚竜田揚げ
酢取り蓮根 隠元

煮 物

金目鯛焼き浸し
海老芋 湯葉 京人参
春菊 白髪葱

強 肴

和牛石焼き

サラダ 焼き葱
珊瑚塩 山葵 ポン酢

食 事

じやこ茶漬け

三つ葉 霰 山葵
または
温水雲鰓飽

薄揚げ 洗い葱

香 の 物

三種盛り

水 菓 子

季果盛り合わせ

17,000円

※前日正午迄の予約制

Appetizers, Clear Soup, Sashimi, Grilled Dish, Steamed Dish, Stone Grilled Wagyu Beef,
Ochazuke or Mozuku Udon, 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。