

DINNER MENU

2022.11.15-2023.03.07

越前蟹会席



先附

雲丹 海老 生海苔
琥珀ジュレ 山葵 花穂

前菜

ふかひれの茶碗蒸し 焼胡麻豆腐 利休飴
和牛コンビーフ 微塵玉葱 菜の花 キャベツ 塩昆布

鍋

越前がにしゃぶ

造り

越前がに洗い 本まぐろ 河豚ぶつ 皮サラダ
赤卸し 山葵 塩昆布 ぽん酢 醤油

中皿

あわびバター焼き 肝 アスパラ パプリカ

焼物

越前がに と 飛騨牛ひれ炭火焼き

食事

越前がに御飯
針生姜 三つ葉 香の物 味噌汁

甘味

苺の練乳みぞれ
七つの甘味からお好みでお選びください

60,000円（税込66,000円）

税込価格に別途サービス料15%を申し受けます。
写真はイメージです。

2名様より、3日前のAM10:00までの要予約制。

仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。
当店で使用しているお米は国産です。