

DINNER MENU

2022.12.17-2022.12.25

Christmas Dinner



先附

鱈鱈と車海老の石焼

白菜 露生姜 針野菜

前菜

フォアグラ 鯉焼 トリュフのコロッケ

キャビアと生うに あわび塩蒸し

和牛のコンビーフ

椀

甘鯛みぞれ仕立て 菜の花 柚子

造り

松葉がに洗い 本まぐろ ぶり 山葵

河豚うす造り 赤卸し 昆布塩 ぽん酢 醤油

焼物

焼き松葉がに すだち

かに味噌玉 三つ葉 柚子

強肴

近江牛ひれ炭火焼き 季節野菜

飯

のどぐろ御飯 卸し 浅葱 いぶりがっこ

香の物 味噌汁

甘味

和洋の梨みぞれ

盛り込みの甘味からお選びください

30,000円 (税込33,000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。  
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。