

DINNER MENU

2024.1.11-2024.3.6

越前蟹コース



前菜

恵壽卵のムース
あわびの酒煎り めかぶ
菜の花辛子浸し

鍋

越前蟹しゃぶ

造り

河豚うす引き 浅葱 赤卸し煎り酒 ぽん酢
本まぐろ 烏賊 山葵 黄身卸し 醤油

中皿

越前蟹 洗い 又は 天婦羅

焼物

越前蟹 と松阪牛ひれ 炭火焼き

飯

越前蟹 御飯
針生姜 三つ葉 香の物 味噌汁

甘味

苺と大納言練乳羹
盛り込み甘味

75,000円（税込82,500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。