

DINNER MENU

2024.05.09-2024.07.10

頂

～いただき～



前菜

オホーツク毛蟹

神奈川とまとのアイスとオシエトラキャビア
佐島蛸柔ら煮 夏野菜 焼茄子浸し 生姜糸賀喜

若鮎唐揚げ たで酢

鍋

干し貝柱の出汁

黒鮑しゃぶ 九条葱

鱻 鱈 玉ねぎ 三つ葉

造り

馬糞うに 生海苔 長芋

山葵 美味出汁のジュレ

雉羽太 芽葱 塩昆布

車海老 共塩 すだち

淡路はも 炙り 山葵 梅肉

炭火

天然うなぎ

白焼 山葵酢卸し 蒲焼 新生姜 胡瓜

松阪牛ひれ 柴卸し 浅葱

炭火

松阪牛ヒレ たけのこ

飯

とうもろこし御飯

小皿 香の物 留椀 味噌汁

甘味

本日の甘味

50,000円 (税サ込63,250円)

税サ込は、消費税とサービス料を含みます。

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。