

DINNER MENU

2023.01.01-2023.01.03

正月会席



先附

鱈鱈と車海老の 石焼

白菜 露生姜 針野菜

前菜

珍味の最中 フォアグラ 焔焼き

トリュフ コンビーフ キャビア 生雲丹

椀

甘鯛みぞれ仕立て 菜の花 柚子

造り

とら福うす造り

溶き白子 ぽん酢

独楽大根に水引

本鮪 伊勢海老洗い 山葵 醤油

中皿

あわびバター焼き

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。

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。