

DINNER MENU

2022.12.26-2022.12.31

年越し会席



先附

鱻と車海老の石焼
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

とら河豚うす造り
溶き白子 ぽん酢
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。