

日本料理 濱

DINNER MENU

2021.09.03-2021.10.28

Premium Dinner

前肴

三大珍味の最中
キャビア トリュフ フォアグラ

後肴

黒あわび石焼 肝だれ

椀替り

国産松茸鍋と旬の魚

造り

まぐろ 皮はぎ 雲丹 烏賊
金目鯛 さば

追向

伊勢海老の洗い

熱物

鱻 鱈と伊勢海老唐揚

焼物

国産松茸焼き
近江牛網焼

飯

釜炊き焼のどぐろ御飯

甘味

本日のデザート

50,000円

(税込55,000円)

仕入れ状況により提供期間、内容等変更となる場合がございます。



税込価格に別途サービス料 15%を頂戴いたします。