

DINNER MENU

2024.05.09-2024.07.10

スタンダードコース

柳花

～りゅうか～



～ニュー・アイデンティティー（温故知新）～

先附

あわび酒煎り 魚素麺 生海苔 美味出汁ジュレ

前菜

神奈川とまとのアイス オホーツク毛蟹
佐島蛸柔ら煮 夏野菜 トリュフのコロッケ

椀

淡路鱧しゃぶしゃぶ 新玉葱 水菜

造り

三崎港より夏ふぐ 伊佐木
宇和島 本まぐろ
山葵 赤卸し 芽物 ぼん酢 醤油

焼物

若鮎炭火焼き 季節の浸したで酢

強肴

黒毛和牛 ロース 鱈甲あん
丸茄子釜 隠元

飯

帆立 玉蜀黍 御飯
小皿 香の物 留椀 赤出汁

甘味

本日の甘味

¥14,500（税サ込¥18,342）

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。
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。