

DINNER MENU

2024.05.09-2024.07.10

和牛しゃぶコース



先附

三陸ガゼ雲丹と美味出汁ジュレ

前菜

鮑の磯香揚げ 肝ソース

神奈川とまとのアイスとオシェトラキャビア

佐島蛸柔ら煮 夏野菜

車海老とふかひれの茶碗蒸し

造り

宇和島本まぐろ オホーツク毛蟹

三浦半島 夏ふぐ叩き

しゃぶしゃぶ

鍋

松阪牛ヒレ 松阪牛ロース

季節の野菜

もみじ卸し 浅葱 ぽん酢 胡麻だれ

食事

べのラーメン

塩胡椒 醤油 薬味

甘味

本日の甘味

¥35,000 (税サ込¥44,275)

税サ込は、消費税とサービス料を含みます。

2名様より、3日前までの要予約制。

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。