

DINNER MENU

2024.05.09-2024.07.10

和牛すき焼きコース



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

鍋

味変 すき焼き

松阪牛ヒレ 松阪牛ロース

季節の野菜 野菜出汁の割下

香り味噌 恵壽卵

食事

すき焼きうどん 又は 釜炊き白飯 いのちの壺

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。