

DINNER MENU

2024.1.11-2024.3.6

天然とらふぐコース



前 菜

恵壽卵のムース
あわびの酒煎り めかぶ
菜の花辛子浸し

熟 物

河豚しらこ昆布焼き
あわび 菜の花 霰柚子

造 り

てっさと皮サラダ
赤卸し 塩昆布 ぽん酢

揚 物

河豚 唐揚げ

鍋

河豚 鍋 と 雑炊

甘 味

本日の甘味

35,000円（税込38,500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。

2名様より。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。