

DINNER MENU

2022.11.15-2023.03.07

松葉蟹会席



先附

あわびの酒煎り アカモク生海苔
山葵 昆布出汁のジュレ

前菜

恵壽卵のとろける茶碗蒸し 焼胡麻豆腐 利休餡
和牛コンビーフ 微塵玉葱 菜の花 キャベツ 塩昆布

鍋

松葉がにしゃぶ

造り

松葉がに洗い 本まぐろ 河豚ぶつ 皮サラダ
赤卸し 山葵 塩昆布 ぽん酢 醤油

中皿

甘鯛松笠揚げ すだちの泡

焼物

松葉がにと 飛騨牛ひれ 炭火焼き

食事

松葉がに御飯

針生姜 三つ葉 香の物 味噌汁

甘味

苺の練乳みぞれ

七つの甘味からお好みでお選びください

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日前のAM10:00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。