

SET MENU

温 菜

伊勢海老と鱈鱈の鍋

冷 菜

香箱ガニ 生姜酢のジュレ掛け

一 段 目

あわびの海鮮グラタン あわび・海老・烏賊

二 段 目

本日の握り 六貫

三 段 目

松阪牛ロースすき焼き 長葱・椎茸・恵寿卵

甘 味

本日の甘味

18,975円（税サ込）

乾杯時シャンパン ミニボトル（200ml）付
25,300円（税サ込）

※上記料金には消費税とサービス料が含まれます。
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。