

和洋折衷料理で味わう秋の実りコース

〈2日間限りの限定企画〉

要予約

9月14日(水)・15日(木) 17:30～随時

通常価格/お一人様 6,000円/税込→特別価格/お一人様 5,000円/税込



👑 前菜	秋の味覚盛り ・さつま芋豆腐・菊菜と菊花のとんぶり和え・秋鯖炙り寿司・柿餅 ・松葉銀杏・南瓜みの揚げ・丸十煎餅・菊花帆立黄身焼
👑 吸物	松茸の土瓶蒸し
👑 造り	秋鮮魚/紅葉鯛・戻り鰹・秋刀魚 あしらひ一式
👑 魚料理	オマール海老ベーコン巻きグリル インゲンのサラダ添え
👑 肉料理	国産牛フィレ肉カラフルシャリアピンステーキ セップ茸のクルートパセリのソース添え
👑 飯物	松茸ごはんの焼きおにぎり
👑 汁物	赤出汁、香の物
👑 デザート	栗渋皮煮のパイ包み焼きとマロンシャンテ ピスタチオのグラス、香り豊かなコーヒー

FAX用紙 お申込み	フリカナ	お人数	ご住所	
	お名前	名	TEL	() -