

最良のおもてなし<葉月>
ひと足早い秋の香りを...

8月23日(火)・8月24日(水)・開催時間:17時30分~随時

要予約

2日間限定



黒毛和牛しゃぶしゃぶのサラダ仕立

VS



黒毛サーロインのポワレスタンダード風味赤ワインソース

日本料理-会席

特別価格 ¥5,000/税込・お一人様

- *食前酒/ ・すだち酒
- *前 菜/ ・蟹と木の子の菊花浸し、
帆立といくらのみぞれ和え
- ・秋刀魚炙り寿司 ・海老艶煮
- ・芒いんげん ・いちよう丸十
- ・焼目栗 ・無花果生ハム巻
- *煮物椀/ ・太刀魚、里芋、順才、蛇の目胡瓜の酢立
- *造 里/ ・本日入荷鮮魚
- *揚げ物/ ・松茸と海老の東寺巻
- *冷し物/ ・黒毛和牛しゃぶしゃぶのサラダ仕立
- *蒸し物/ ・若狭くじ信州蒸し
- *飯 物/ ・鮎姿寿司、赤出汁
- *デザート/ ・フルーツカクテル、コーヒー

フレンチコース

特別価格 ¥5,000/税込・お一人様

- *アペリティフ キール
- *カマスの軽いマリネ
- *ハモとセップ茸の土瓶蒸し
- *スモークサーモンと貝柱のバルサミコ酢のジュレ
イクラのシャンパン漬け キャビア添え
- *ラングスティーヌと松茸のラヴィオリ
アメリカンソース さつま芋のピュレ添え
- *黒毛サーロインのポワレスタンダード風味
赤ワインソース
- *小豆とピンクグレープフルーツのー皿
抹茶のアイスクリーム添え
- *パン&バター、コーヒー

※アレルギーやお口に合わない食材等ございましたらお気軽にご相談下さい。

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

