

今月のディナー お献立

睦月 松会席

(六品+食事、デザート)

\$150

先付け

ズワイガニときゅうりの酢和え

お造り

本マグロ中トロ カンパチ 北海道産ホタテ3点盛り

蒸し物

雲丹の茶碗蒸し

焼き物

銀だらとホタテの西京焼き

揚げ物

海老、モンゴイカと大葉、しいたけの天ぷら(抹茶塩添え)

中皿

A5宮崎牛サーロインステーキ  
和風大根おろしとポン酢ソースにて

お食事

ウニとイクラの吹き寄せご飯 赤だし お漬物

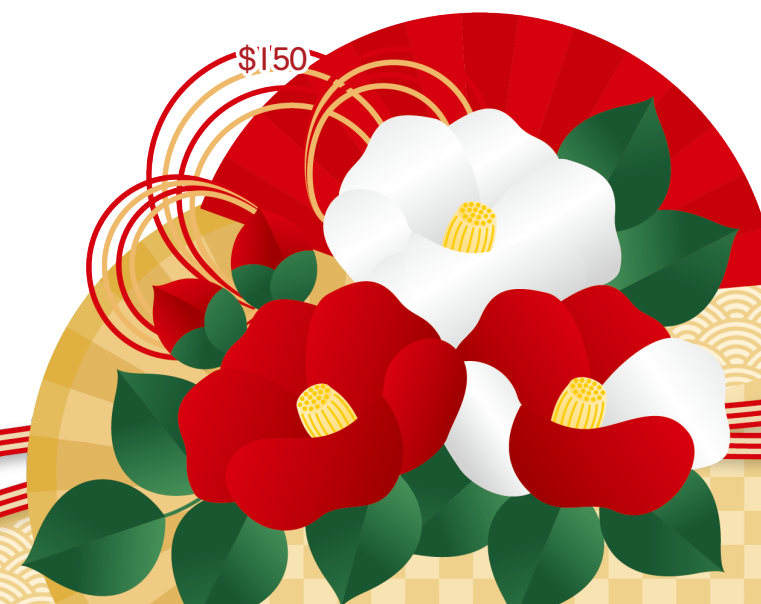
デザート

季節のデザート

\*仕入れの都合により、メニューの構成、詳細が変わることがございます。

\*生、または完全に火を通さない肉類、魚介類、卵の料理は、

食中毒の原因になることがありますのでご注意ください。





今月のディナー お献立

睦月 竹会席

(六品+食事、デザート)

\$130

先付け

ズワイガニときゅうりの酢和え

お造り

本マグロ中トロ カンパチ 北海道産ホタテ3点盛り

蒸し物

雲丹の茶碗蒸し

焼き物

銀だらとホタテの西京焼き

揚げ物

海老、モンゴイカと大葉、しいたけの天ぷら(抹茶塩添え)

中皿

牛フィレミニオンスステーキ

和風大根おろしとポン酢ソースにて

お食事

ウニとイクラの吹き寄せご飯 赤だし お漬物

デザート

季節のデザート

\*仕入れの都合により、メニューの構成、詳細が変わることがございます。

\*生、または完全に火を通さない肉類、魚介類、卵の料理は、

食中毒の原因になることがあるのでご注意ください。