

今月のディナーお献立

霜月松会席

(六品+食事、デザート)

\$150

先付け 水菜と長芋のおひたし

お造り 本マグロ中トロ 真鯛 北海道産ホタテ三点盛り

蒸し物 松茸の茶碗蒸し

焼き物 銀だらの西京焼き

揚げ物 海老と松茸、大葉の天ぷら (抹茶塩添え)

中皿 和風フィレミニオンスステーキ  
大根おろしとポン酢ソースにて

お食事 きのこの炊き込みご飯 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。



今月のディナー お献立

霜月 竹会席

(六品+食事、デザート)

\$130

先付け

水菜と長芋のおひたし

お造り

鮪 真鯛 北海道産ホタテ三点盛り

蒸し物

海老 鶏肉 椎茸の茶碗蒸し

焼き物

銀だらの西京焼き

揚げ物

海老ときす、舞茸の天ぷら (抹茶塩添え)

中皿

和風フィレミニオンスステーキ

大根おろしとポン酢ソースにて

お食事

きのこの炊き込みご飯 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。