

御夕食コースメニュー

牛タンシチュータジン鍋で楽しむ

五峰コース

お一人様 四、〇〇〇円 (税込)



- ◆前菜 菜花辛子 酢味噌和え
- ◆刺身 若竹煮 姫帆立マリネ
- ◆小鉢 揚げ出し豆腐 五色餡かけ
- ◆鯛魚 鱈西京焼き
- ◆白の物 落旨煮 紅白生姜 タジン鍋仕立て
- ◆揚げ物 公魚と蚕豆の天婦羅
- ◆御食事 桜塩
- ◆浅利汁 栃木コシヒカリ
- ◆甘味 香の物

湯葉と若筍の茶わん蒸しと 和牛陶板焼きを楽しむ

ちふり湖コース

お一人様 六、〇〇〇円 (税込)



- ◆前菜 烏賊塩辛 帆立稚貝タルタル焼き 公魚南蛮漬け 春菊白和え
- ◆小鉢 湯葉と若筍の茶碗蒸し
- ◆煮物 金目煮付け
- ◆刺身 鮪甘海老 帆立 北寄貝 妻式
- ◆白の物 和牛陶板焼き エリンギパプリカ プロッコリ
- ◆揚物 独活とすり身の天婦羅 桜塩
- ◆御食事 栃木コシヒカリ 浅利汁 香の物
- ◆甘味 季節のフルーツ

那須コース

お一人様 八、〇〇〇円 (税込)

当店調理長が季節の食材を取り込んだコースの 更なるグレードアップコースとしてお薦めいたします

※写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。※表示価格には消費税が含まれております。 ※季節仕入れ状況によりコース内容を変更する場合がございます。 ※食物アレルギーがあるお客様はスタッフにお知らせください。

和牛しゃぶしゃぶ コース

お一人様 五、五〇〇円 (税込)

- ◆先附 自家製豆腐
- ◆前菜 前菜二種盛り合わせ
- ◆御造り 御造り二種盛り合わせ
- ◆鍋物 和牛しゃぶしゃぶ
- ◆食事 うどん
- ◆甘味 本日のデザート

※国産牛コース 五、〇〇〇円(税込)も承ります



※写真は2名様盛りのイメージです

和牛すき焼き コース

お一人様 五、五〇〇円 (税込)

- ◆先附 自家製豆腐
- ◆前菜 前菜二種盛り合わせ
- ◆御造り 御造り二種盛り合わせ
- ◆鍋物 和牛すき焼き
- ◆食事 うどん
- ◆甘味 本日のデザート

※国産牛コース 五、〇〇〇円(税込)も承ります



※写真は2名様盛りのイメージです

三元豚しゃぶしゃぶ コース

お一人様 三、〇〇〇円 (税込)

- ◆先附 自家製豆腐
- ◆前菜 前菜二種盛り合わせ
- ◆御造り 御造り二種盛り合わせ
- ◆鍋物 三元豚しゃぶしゃぶ
- ◆食事 うどん
- ◆甘味 本日のデザート



※写真は2名様盛りのイメージです

単品メニュー 要予約 和牛サーロインステーキ 【100g】 3,500円(税込) ※100gから承ります

※写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。※表示価格には消費税が含まれております。※食物アレルギーがあるお客様はスタッフにお知らせください。