

御夕食コースメニュー

ちふりコース

(旬な会席)

6,000円(税込)



- 先付 夏野菜のポン酢ジュレ
- 前菜 枝豆腐
つぶ貝旨煮
ズッキーニ肉巻き
- 刺身 本鮪・帆立・甘海老
あしらい一式
- 焼物 ヤマメの塩焼き
- 揚物 トウモロコシの
かき揚げ
- 蒸物 いか焼売
- 強肴 和牛のウニ巻き
彩り野菜と共に
- 食事 ご飯
香の物・味噌汁
- デザート 季節の果物又はケーキ

和牛しゃぶしゃぶ 和牛すき焼きコース

6,000円(税込)



- 先付 山葵もずく
セルフィーユ添え
- 前菜 梅水晶 合鴨の燻製
- 刺身 御造り二種盛り合わせ
- 鍋物 和牛しゃぶしゃぶ
又は和牛すき焼き
- 食事 うどん
- デザート 季節の果物又はケーキ

五峰コース

4,000円(税込)



- 前菜 枝豆腐、イカ明太
とろろもずく
- 焼物 さわらの西京焼
- 刺身 ばち鮪・甘海老・水蛭
あしらい一式
- 揚物 トウモロコシの
かき揚げ
- 強肴 四元豚のごましゃぶ
サラダ仕立
- 食事 ご飯
香の物・味噌汁
- デザート 季節の果物又はケーキ

豚しゃぶしゃぶコース

3,000円(税込)



- 先付 山葵もずく
セルフィーユ添え
- 前菜 梅水晶 合鴨の燻製
- 刺身 御造り二種盛り合わせ
- 鍋物 豚しゃぶしゃぶ
- 食事 うどん
- デザート 季節の果物又はケーキ

当店ではすべて国産のお米を使用しております。食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。お客様の安全を最優先に考え、食物アレルギー対応は行っておりません。ご了承ください。