

御夕食コースメニュー



金目鯛の煮付けと
和牛ステーキを楽しむ

ちふりコース

お一人様 六、〇〇〇円 (税込)

- ◆前菜 穴子と胡瓜の酢の物
からすみと短冊長芋
梅水晶 牛タタキ山葵添え
アボカドとチーズの
生ハム巻き
- ◆煮物 金目鯛の煮付け
- ◆揚物 海老 キス 舞茸
- ◆刺身 本鮪 甘海老 烏賊
- ◆強肴 和牛ステーキ
焼き野菜添え
- ◆御食事 梅雑魚飯
味噌汁(あさり)
香の物
- ◆甘味 季節のくだもの
又は ケーキ

※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。※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。

肩ロースの味噌焼で楽しむ

五峰コース(籠盛り)

お一人様 四、〇〇〇円 (税込)

- ◆前菜 手羽先の旨煮
浅利の時雨煮
茄子の揚げびたし
露の梅紫蘇かけ
里芋そぼろ煮
- ◆刺身 鮪 ホッキ貝 烏賊
- ◆焼物 鮎の塩焼き
- ◆揚物 穴子 舞茸
- ◆強肴 肩ロースの味噌焼
ゆかりご飯
味噌汁(あおさのり)
香の物
- ◆甘味 季節のくだもの
又は ケーキ



和牛しゃぶしゃぶ 和牛すき焼き

コース

お一人様 (各) 五、五〇〇円 (税込)

- ◆先附 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
- ◆御食事 うどん
- ◆甘味 季節のくだもの 又は ケーキ



豚しゃぶしゃぶ

コース

お一人様 三、〇〇〇円 (税込)

- ◆先附 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
- ◆御食事 うどん
- ◆甘味 季節のくだもの 又は ケーキ



野菜たっぷりモツ鍋

コース

お一人様 三、〇〇〇円 (税込)

- ◆先附 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 牛モツ キャベツ ニラ モヤシ
にんにく(醤油ベース)
- ◆御食事 ラーメン 又は うどん 又は 御飯
- ◆甘味 季節のくだもの 又は ケーキ



要予約
和牛サーロイン
ステーキ

【100g】三、五〇〇円 (税込)
※100gから承ります