

夜のお献立

長月

鮮

一万五千円

先付

新いくら

肴

新秋刀魚

本日の白身

握り

天然本鮪赤身

天然本鮪中とろ

新烏賊

眞子鰈

肴

金目煮

鮑の柔煮

握り

生雲丹

活〆鰻

小肌

車海老

肴

新唐墨

翡翠銀杏

握り

青柳

炙り鰯

穴子

玉子

巻物

お好みにて

お椀

あら汁

甘味

季節の果物

※お米は宮城県産を使用しています。

天候・仕入れの状況により変更になる場合がございます。

料金には別途消費税、サービス料を頂戴いたします。

夜のお献立

長月

楽

二万円

先付

小粒と鮑

造りり

皮剥ぎ刺し

貝刺し

新秋刀魚刺し

肴

活黒鮑焼

穴子の白焼き

新いくら

新唐墨

翡翠銀杏

握り

天然本鮪漬け

天然本鮪中とろ

生雲丹

新烏賊

小肌

眞子鰯

穴子

車海老

青柳

玉子

巻物

お好みにて

お椀

あら汁（潮汁）

甘味

季節の果物

※お米は宮城県産を使用しています。天候・仕入れの状況により変更になる場合がございます。

料金には別途消費税、サービス料を頂戴いたします。

夜のお献立

長月

彩

二万五千円

先付

活〆穴子の白焼き

造り

皮剥ぎ刺し
新秋刀魚刺し
新いくら
天然本鮪大とろの炙り トリユフ添え

肴

鮑柔煮と揚げ鮑
のどぐろ焼 焼松茸
翡翠銀杏
新唐墨

握り

炙り天然本鮪中とろ
炙り天然本鮪大とろ
新烏賊
炙り金目
唐津産赤雲丹
車海老
鱧
本みる貝
穴子
小肌

巻物

お好みにて

お椀

本日のお吸い物

甘味

季節の果物

*こちらのお献立は「要予約」となります。

※お米は宮城県産を使用しています。天候・仕入れの状況により変更になる場合がございます。
料金には別途消費税、サービス料を頂戴いたします。