

雅会席 ～旬～ 一万五千元

先付	すっぽんと鱧鱈の茶碗蒸し 芽葱 生姜
御椀	甘鯛蕪蒸し 薄葛仕立て 山葵
造り	河豚の白子和え 紅葉卸し 山葵
凌ぎ	香箱蟹の飯蒸し いくら
揚物	海老芋の唐墨掛け
煮物	百合根饅頭 鴨団子 銀餡 芥子
焼物	喉黒の醤油焼き 大黒占地
酢の物	松葉蟹 霰酢 浅葱
食事	河豚の釜炊き御飯 赤出し 香の物
甘味	紅マドンナのゼリー寄せ

華会席 ～美食～ 二万円

先付	すっぽんと鱧鱈の茶碗蒸し 芽葱 生姜
御椀	甘鯛蕪蒸し 薄葛仕立て 山葵
造り	河豚の白子和え 紅葉卸し 浅葱 本鮪中とろ 土佐醤油 山葵
凌ぎ	香箱蟹の飯蒸し いくら
揚物	海老芋の唐墨掛け
煮物	百合根饅頭 銀餡 芥子
焼物	真名鰹西京焼き 口子 大黒占地
酢の物	松葉蟹 霰酢 浅葱
食事	釜炊き御飯 喉黒 牛時雨煮 いくら 生唐墨 赤出し 香の物
甘味	紅マドンナのゼリー寄せ

馳走会席 ～旬采極～ 二万五千元

先付	すっぽんと鱧鱈の茶碗蒸し 芽葱 生姜
御椀	甘鯛蕪蒸し 薄葛仕立て 山葵
造り	河豚の白子和え 紅葉卸し 浅葱 本鮪中とろ 雲丹 土佐醤油 山葵
凌ぎ	香箱蟹の飯蒸し いくら
揚物	海老芋の唐墨掛け
煮物	百合根饅頭 鴨団子 銀餡 芥子
焼物	松葉蟹の炭焼き 酢橘 蟹酢
酢の物	喉黒 霰酢 浅葱
食事	すっぽん雑炊 玉子 浅葱 香の物
甘味	紅マドンナのゼリー寄せ

※こちらのメニューは要予約となります。

黒毛和牛しゃぶしゃぶ会席 万五千元

先付	二品
造り	二種盛り合わせ
しゃぶしゃぶ	黒毛和牛(百五十グラム) 季節の野菜盛合せ
食事二品	牛肉と牛蒡の炊き込みご飯 一口五島うどん
甘味	蕨餅

追加

黒毛和牛	五十グラム	四千元
	百グラム	八千元
野菜一式	(二人前)	二千元

黒毛和牛すきやき会席 一万七千元

先付	二品
造り	二種盛り合わせ
すきやき	黒毛和牛(百五十グラム) 季節の野菜盛合せ
食事二品	しぐれ井 一口五島うどん
甘味	蕨餅

追加

黒毛和牛	五十グラム	四千元
	百グラム	八千元
野菜一式	(二人前)	二千元
玉子		百五十円