

季節料理《要予約》

11月～3月頃

河豚（ふぐ）懐石

13,200 円

・寿司・てっさ・白子焼・唐揚げ・鍋・雑炊・デザート

11月～3月頃

あら懐石

13,200 円～16,500 円

・寿司・刺身・唐揚げ・鍋・雑炊・デザート

虎魚（おこぜ）料理

7,700 円

・前菜・刺身・骨蒸し・唐揚げ・寿司・味噌汁・デザート

9月～11月頃

松茸（まつたけ）料理

13,200 円

・前菜・刺身・土瓶蒸し・鍋・雑炊・デザート

鍋料理は2名様より承ります。表示金額は、消費税込です

西海の幸をおまかせコースで

天候により入手困難な場合がございます

すみれ

7,700 円

1 時季の素材の前菜 2 お造り 3 煮物 4 焼き物
5 揚げ物 6 お食事 7 味噌汁 8 香物 9 デザート

百合 ゆり

8,800 円

1 時季の素材の前菜 2 鳥賊の活き造り 3 お造り 4 煮物
5 黒毛和牛 6 鳥賊の天麩羅 7 お食事 8 味噌汁
9 自家製香物 10 デザート

山茶花 さざんか 11,000 円

1 時季の素材の前菜 2 鳥賊の活き造り
3 伊勢海老と西海の幸のお造り 4 煮物 5 特選黒毛和牛
6 鳥賊の天麩羅 7 お食事 8 伊勢海老の味噌汁
9 自家製香物 10 デザート

料理長おまかせ 12,100 円

16,500 円

その他 ご予算に応じてご準備いたします

表示金額は、消費税込です