

匠の極 12, 1000円

- 前菜 旬菜五種盛り
- 造り 厳選仕入れ五種
- 小鍋 地鶏と木の子鍋
- 焼物 銀鮭の柚庵焼
- 替り鉢 クリームチーズ西京漬け
- 肉料理 国産牛の鉄板焼
- 蒸し物 季節の茶碗蒸し
- 揚げ物 大海老と木の子の天婦羅
- 酢の物 秋刀魚砵巻き
- お食事 松茸釜飯
- 留椀 赤出汁
- 香の物
- 水菓子 本日のデザート

美の極 15, 4000円

- 前菜 旬菜五種盛り
- 造り 伊勢海老と厳選仕入れ三種
- 小鍋 松茸と国産牛しゃぶしゃぶ
- 凌ぎ 丸十万頭 菊花飴
- 焼物 銀鱈西京焼
- 肉料理 米沢牛の鉄板焼
- 蒸し物 季節の茶碗蒸し
- 揚げ物 蝦夷鮑磯部揚げと姫栗揚げ
- 酢の物 鮫肝ポン酢
- お食事 松茸釜飯
- 留椀 赤出汁
- 香の物
- 水菓子 本日のデザート

※アレルギー対応は事前にご連絡ください。
当日は承れませんので予めご了承下さい。

※アレルギー対応は事前にご連絡ください。
当日は承れませんので予めご了承下さい。

