

日本料理

季節の鮮魚や野菜を生かした旬彩味な日本料理をご堪能



プレミアムチケットご利用可

厳選食材の美味しさを堪能する贅沢メニュー

会席コース「料理長おまかせ」

お一人様 ¥10,000 ☀️ ランチ
🌙 デイナー

- 【前菜】お浸し 葛豆腐 丸十蜜煮 枝豆 玉子焼き 棒寿司
- 【椀物】清水仕立て 鱧真丈 柚子 蓴菜
- 【造里】本日の鮮魚4種 あしらい一式
- 【煮物】丸茄子 ローストビーフ
万願寺 卸し餡かけ
- 【焼物】鰻白焼き 有馬山椒 山葵
- 【合肴】鯖のきずし 緑酢掛け
- 【強肴】車海老と夏野菜の天麩羅 天出し レモン 塩
- 【食事】本日のおまかせご飯 赤出汁 香の物
- 【水物】果物盛り合わせ

**1日10食
限定** **前日まで
要予約**

レストラン個室料のご案内

個室をご利用される場合、
お一人様 ¥100 頂戴しております



会席コース「木蓮」 お一人様 ¥6,000 ☀️ ランチ
🌙 デイナー

- 【先付】鱧の落とし
- 【椀物】清水仕立て 季節の真丈 木の芽
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 【煮物】小芋 芋茎 南京 茄子 オクラ
- 【焼物】鱸の玉味噌焼き はじかみ
- 【揚物】太刀魚と野菜の天麩羅2種
天出し
- 【食事】季節の炊き込み御飯 赤出汁
香の物
- 【水物】果物盛り合わせ



会席コース「鈴蘭」 お一人様 ¥8,000 ☀️ ランチ
🌙 デイナー

- 【先付】ちぢれ蛸 蓴菜 土佐酢ジュレ
- 【椀物】清水仕立て 季節の真丈 木の芽
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらい一式
- 【煮物】冬瓜と鱧の阿蘭陀煮
- 【焼物】鮎の塩焼き 蓴酢 はじかみ
- 【合肴】蓮根饅頭 銀餡かけ 山葵
- 【強肴】和牛ロースの冷しゃぶ
- 【食事】季節の炊き込み御飯 赤出汁 香の物
- 【水物】果物盛り合わせ

7月・8月茶素麺チョイス