

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「藤」



お一人様 今だけ! ¥12,000 ►¥10,500 **■** 【前菜】季節の前菜盛り合わせ

【椀物】海老芋大和煮 白味噌仕立て 金時人参 青味 辛子

【造里】本日の鮮魚4種 あしらい一式

【煮物】鯛蕪 土鍋にて餡かけ 柚子 青味

【焼物】甘鯛西京焼

※造里の画像は2人前です

【合肴】蟹蕪漬物巻 数の子柚子胡椒味噌かけ

【揚物】穴子と野菜の天麩羅 天だし

【食事】本日のおまかせご飯 赤出汁

+¥700で寿司4貫

【水物】果物3種ゼリーかけ 甘味

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



※造里の画像は2人前です



黄金の出汁を感じ食す

出汁は日本料理における旨味の源であり、 料理の味わいを一段引き立てる重要な要素です。 出汁の魅力を余すことなく活かした 出汁しゃぶ。会席コースをご用意致しました。



会席コース 「出汁牛しゃぶコース」 お一人様 ¥**10,500 □**3

【前菜】季節の前菜盛り合わせ 【造里】本日の鮮魚3種

あしらい一式 【 鍋 】和牛ロース鍋

【食事】稲庭うどん

【水物】果物2種ゼリーかけ ※画像の牛肉は2人前です

野菜一式 • 雑炊セット変更



● 茶美豚ロース (100g) 追加 ¥1,000 • 和牛ロース (100g) 追加 ¥1,500



会席コース 「茶美豚出汁しゃぶコース」 お一人様 ¥**6,500 🔯**

【前菜】季節の前菜盛り合わせ

【造里】本日の鮮魚3種 あしらい一式 【 鍋 】茶美豚ロース鍋 野菜一式 胡麻ポン酢にて

【食事】稲庭うどん

【水物】果物2種ゼリーかけ

※画像の豚肉は2人前です





五感で味わい、旬を食する

会席コース「木蓮」

お一人様 今だけ! ¥8,000 ▶ ¥6,500 □ 2

【先付】葛豆腐 菜の花 赤貝 黄身香煎 美味ジュレ

【椀物】季節の真丈 金時人参 大根 柚子

【造里】本日の鮮魚3種 あしらい一式

【煮物】大根旨煮 柚子味噌 信田巻き 青味

【焼物】鰆の西京焼 昆布佃煮 茗荷

【揚物】蟹爪下と野菜の天麩羅3種 天出汁

【食事】季節の炊き込み御飯 赤出汁 香の物

【水物】果物2種ゼリーかけ