日本料理　季節の素材を生かした旬彩美味を五感で味わう

会席のお造りは ＋￥1,000でトロ入りに変更いたします。
※未入荷の場合ご容赦願います

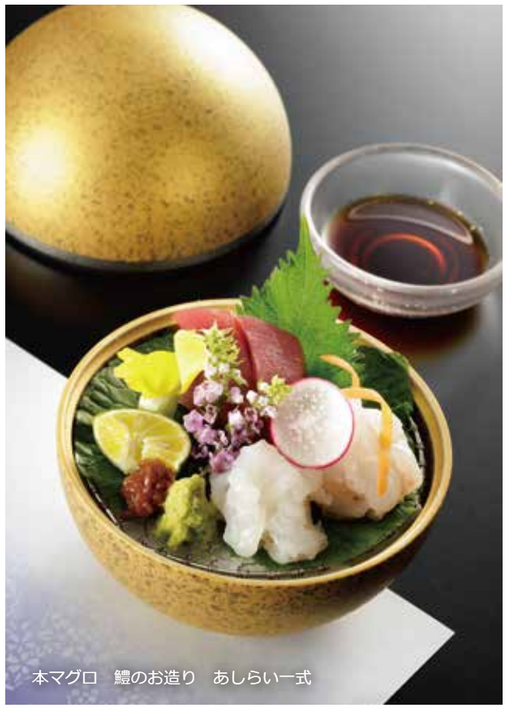
HAMO KAISEKI Journey　兵庫五国の味覚散歩「鱧会席の旅」

1日10食限定　2日前まで要予約

お一人様　￥15,000

季節の前菜盛り合わせ

冬瓜と海老のつみれの土瓶蒸し


本マグロ　鱧のお造り　あしらい一式

丸茄子と鮎の煎り出し

ロース肉石焼

鰻の白焼き　はじかみ

甘鯛と雲丹の湯葉巻き揚げ

新生姜御飯

【先付】とうもろこしとじゃがいものすり流し
【椀物】季節の新丈　清水仕立て
【造里】本日の鮮魚３種　あしらい一式
【煮物】小芋　芋茎　南瓜　茄子　オクラ
（7月　8月）冷やし鉢
（9月）温鉢
【焼物】鱸の蓼みそ焼き
【揚物】アカムツと野菜の天婦羅　天だし
【食事】お任せ御飯　赤出汁　漬物
またはやすまろ素麺（7月　8月）
【水物】果物２種ゼリーかけ

五感で味わい、旬を食する

会席コース「木蓮（もくれん）」　お一人様　￥8,000

※画像は＋￥500で寿司3貫

【先付】千枚蛸　叩きオクラ
【椀物】季節の新丈　清水仕立て
【造里】本日の鮮魚3種　あしらい一式
【煮物】丸茄子　冬瓜
甘鯛阿蘭陀煮　白髪ねぎ
【焼物】太刀魚木の芽焼き
【合肴】季節の饅頭　餡かけ
【強肴】和牛ロースの冷しゃぶ（7月　8月）
和牛ロース鍋（9月）
【食事】お任せ御飯　赤出汁　漬物
or やすまろ素麺（7月　8月）
＋￥500で寿司3貫
【水物】果物3種ゼリーかけ

四季を感じる、特別なひととき

会席コース「鈴蘭（すずらん）」　お一人様　￥10,000

【前菜】お浸し　白瓜　鴨ロース
小鮎塩焼き
【椀物】鱧の葛うち　清水仕立て
【造里】本日の鮮魚３種　あしらい一式
【煮物】鰻の柳川
【焼物】甘鯛若狭焼き
【強肴】ローストビーフ冷やし釜
【揚物】鱚と夏野菜の天婦羅　天だし
【食事】新生姜御飯　赤出汁　漬物
【水物】果物３種ゼリーかけ

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（ふじ）」　お一人様　￥12,000

1日10食限定