

会席コース「鈴蘭」

お一人様 ¥8,500 ディナー



【先付】 〆秋刀魚 土佐酢ジュレ

【椀物】 季節の真丈

【造里】 本日の鮮魚3種 あしらい一式

【煮物】 穴子と蕪の柚子味噌

【焼物】 鰤の西京焼き

【合肴】 季節の饅頭 蟹餡かけ

【強肴】 和牛ロースのすき焼き小鍋

【食事】 白御飯またはお寿司3貫(+500円) 赤出汁 香の物

【水物】 果物盛り合わせ

※画像の造里は2人前です



三段御膳 「乙姫」



お一人様 ¥5,800 ランチ

【1段】葛豆腐 兵庫の小松菜お浸し等季節の前菜

【2段】造里本日の鮮魚2種・季節の煮物

【3段】七園ちらし寿司 赤出汁

【揚物】天麩羅3種 天出汁

【強肴】和牛口一ス鍋 野菜一式

【水物】自家製羊羹 果物2種



能勢山水 烏龍茶

満田画伯による水彩画をデザインしたオシャレな瓶。 たくさんの烏龍茶葉の中から酸味・エグミの少ないものを厳選し、 香り豊かなスッキリとした味わいの烏龍茶に仕上げました。 酸化防止剤(ビタミンC)は一切使用していないため、 天然水のまろやかな味わいをより一層楽しんでいただけます。

[1リットル] ¥700 (税込)

