



今月のディナー お献立

卯月 竹会席

(六品+食事、デザート)

\$130

先付け

ズワイガニときゅうり、茗荷の酢和え

お造り

本マグロ中トロ 桜鯛 北海道産ホタテ3点盛り

蒸し物

海老と鶏の茶碗蒸し

焼き物

銀だら塩麴焼きとホタテの西京焼き

揚げ物

海老、紋甲イカ、野菜の天ぷら (抹茶塩添え)

中皿

牛フィレミニオンスステーキ

和風大根おろしとポン酢ソースにて

お食事

鰻子井 赤だし ガリ

デザート

特製抹茶栗あんみつ

*仕入れの都合により、メニューの構成、詳細が変わることがございます。
*生、または完全に火を通さない肉類、魚介類、卵の料理は、
食中毒の原因になることがありますのでご注意ください。



今月のディナー お献立

弥生 松会席

(六品+食事、デザート)

\$150

先付け

ズワイガニときゅうり、茗荷の酢和え

お造り

本マグロ中トロ 桜鯛 北海道産ホタテ3点盛り

蒸し物

海老と鶏の茶碗蒸し

焼き物

銀だら塩麹焼きとホタテの西京焼き

揚げ物

海老、紋甲イカ、野菜の天ぷら (抹茶塩添え)

中皿

A5宮崎牛サーロインステーキ
和風大根おろしとポン酢ソースにて

お食事

鰻小井 赤だし ガリ

デザート

特製抹茶栗あんみつ

*仕入れの都合により、メニューの構成、詳細が変わることがございます。

*生、または完全に火を通さない肉類、魚介類、卵の料理は、

食中毒の原因になることがありますのでご注意ください。