

期間限定

春

粋

春の黒毛和牛

特別会席

5,364円
(税込5,900円)

◆黒毛和牛と鮑の鉄板焼 ◆桜えびと筍の釜めし
◆お造り盛合せ贅沢三種 ◆季節の小鉢三種
◆海老とイトヨリ鯛の天ぷら ◆揚げ出し豆腐
◆味噌汁 ◆漬物

夢の饗宴御膳

◆牛すき焼き小鍋 ◆上にぎり七貫
◆お造り盛合せ三種
◆天ぷら盛合せ
◆筍とホタルイカの木の芽味噌掛け
◆味噌汁

4,800円
(税込5,280円)

春の旬感膳

3,819円
(税込4,200円)

◆蛤と鯛の胡麻だししやぶしやぶ
◆鯉のたたきとカンパチのお造り
◆季節の小鉢三種
◆筍とホタルイカの木の芽味噌掛け
◆胡麻豆腐そら豆添え
◆もずくとオクラの酢の物
◆海老とイトヨリ鯛の天ぷら
◆選べるごはん ◆茶碗蒸し ◆味噌汁

選べる
ごはん
1つお選びください。

◆春のにぎり五貫
まぐろ・サーモン・
炙りいわし・赤海老・玉子
又は

◆桜えびと筍の釜めし
※釜めしは炊き上がるまでに、
「20分」ほどかかります。

蛤

鯛

蛤と鯛の絶品だし、
湯葉も楽しめる
贅沢小鍋。

※天候等の諸事情により、他の食材に変わる場合がございます。



春の特別御膳 にぎり 五貫セツト

- ◆ にぎり五貫
まぐろ・サーモン・炙りいわし
赤海老 玉子
- ◆ 鯉のたたきとカンパチのお造り
- ◆ 季節の小鉢三種
- ◆ 筍とホタルイカの木の芽味噌掛け
胡麻豆腐そら豆添え
もずくとオクラの酢の物
- ◆ 海老と
イトヨリ鯛の天ぷら
- ◆ 茶碗蒸し・味噌汁

2,591円
(税込2,850円)



春の特別御膳 鯛の 胡麻だし しゃぶしゃぶ セツト

- ◆ 鯛の胡麻だししゃぶしゃぶ
- ◆ 鯉のたたきと
カンパチのお造り
- ◆ 季節の小鉢三種
- ◆ 筍とホタルイカの木の芽味噌掛け
胡麻豆腐そら豆添え
もずくとオクラの酢の物
- ◆ 海老と
イトヨリ鯛の天ぷら
- ◆ ごはん・茶碗蒸し
味噌汁・漬物

2,910円
(税込3,200円)



桜えびと筍の釜めし膳

- ◆ 桜えびと筍の釜めし・季節の小鉢三種
- ◆ 海老とイトヨリ鯛の天ぷら・茶碗蒸し・味噌汁・漬物

2,273円
(税込2,500円)

※釜めしは炊き上がるまでに、「20分」ほどかかります。



春のお造り膳

- ◆ お造り七種
鯉のたたき・北寄貝・まぐろ・赤海老・カンパチ・サーモン・鯛
- ◆ 季節の小鉢三種・海老とイトヨリ鯛の天ぷら
- ◆ ごはん・茶碗蒸し・味噌汁・漬物

2,410円
(税込2,650円)

鯛と蛤の 土瓶蒸し

1,164円(税込1,280円)

セツト価格

710円(税込780円)

お得!

季節膳・
和膳・ランチ
(平日限定ランチ除く)を
ご注文の方は
セツトでお得!

※天候等の諸事情により、他の食材に変わる場合がございます。