

期間限定

秋の味覚



※写真は、「秋の旬感膳」のイメージです。
※釜めしは炊き上がるまでに、「20分」ほどかかります。

秋の旬感膳 選べるごはん

「松茸の釜めし」を
「秋のにぎり五貫」
に変更できます。
秋のにぎり五貫の場合
3,455円(税込3,800円)



秋の 旬感膳

3,728円
(税込4,100円)

- ・松茸の釜めし
- ・季節の箱盛四種

- ・みたらし南瓜
- ・スモークサーモンと胡桃の白和え
- ・黒胡麻豆腐
- ・まろろ・赤いかつぶ貝のお造り
- ・松茸と海老の天ぷら
- ・茶碗蒸し・汁物



特別会席

5,273円
(税込5,800円)

- ・松茸と黒毛和牛の鉄板焼
- ・季節の箱盛四種
- ・お造り盛合せ五種
- ・季節の箱盛三種
- ・みたらし南瓜
- ・スモークサーモンと胡桃の白和え
- ・黒胡麻豆腐
- ・松茸と海老の天ぷら
- ・茶碗蒸し
- ・汁物・漬物

豪華！松茸づくしの会席をご用意しました

黒毛和牛の 鉄板焼セット

2,864円
(税込3,150円)

秋の特別御膳



お肉の追加いかがですか
追加黒毛和牛(三切れ)

710円(税込780円)

秋の特別御膳 にぎり五貫セット

- ・にぎり五貫
まぐろ・カンパチ・炙り〆鯖・
鰯・赤海老
- ・季節の箱盛四種
- ・松茸と海老の天ぷら
- ・茶碗蒸し
- ・汁物



2,591円
(税込2,850円)

秋のお造り膳

- ・秋のお造り七種
つぶ貝・貝柱・まぐろ・サーモン・
鰯・カンパチ・赤海老
- ・季節の箱盛三種
- ・松茸と海老の天ぷら
- ・ごはん・茶碗蒸し
- ・汁物・漬物



2,410円
(税込2,650円)

松茸の釜めし膳

- ・松茸の釜めし
- ・季節の箱盛三種
- ・松茸と海老の天ぷら
- ・茶碗蒸し
- ・汁物
- ・漬物

2,273円
(税込2,500円)



季節膳・
和膳・ランチ
(平日限定ランチ除く)
をご注文の方は
セットでお得!

松茸と鰯の土瓶蒸し

1,273円(税込1,400円)

〈セット価格〉700円(税込770円) 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。



季節限定 10月～3月末頃まで

とらふぐ てっちりコース

とらふぐてっちりコースは
「ひれ酒」も飲み放題！



ふぐづくしコース

お一人様 4,546円(税込5,000円)

- ◆とらふぐ皮湯引き
- ◆とらふぐてっさ
- ◆ふぐ唐揚げ(2個)
- ◆とらふぐてっちり鍋
- ◆雑炊

飲み放題付き お一人様 5,455円
(税込6,000円)

ふぐ満喫コース

お一人様 5,455円(税込6,000円)

- ◆とらふぐ皮湯引き
- ◆とらふぐてっさ
- ◆とらふぐ焼きふぐ
- ◆ふぐ唐揚げ(2個)
- ◆とらふぐてっちり鍋
- ◆雑炊

飲み放題付き お一人様 6,364円
(税込7,000円)

※写真はすべて3人前のイメージです。ふぐ唐揚げは、真ふぐを使用しております。

単品

とらふぐ
てっちり鍋 2,455円
(税込2,700円)

とらふぐ
あら身 1,710円
(税込1,880円)

ふぐ唐揚げ(3個) 710円
(税込780円)

とらふぐ
皮湯引き 619円
(税込680円)

雑炊 446円
(税込490円)



とらふぐ焼ふぐ 1,346円
(税込1,480円)



とらふぐてっさ 1,528円
(税込1,680円)

ひれ酒 628円
(税込690円)



※天候などの諸事情により、他の食材に変わる場合がございます。

とらふぐてっちりコースは「ひれ酒」も飲み放題！