

期間限定

春の黒毛和牛

特別会席

春日の味覚

- ◆ 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
- ◆ 季節の箱盛三種
- ◆ 海老とイトヨリ鯛の天ぷら
- ◆ 揚げ出し豆腐
- ◆ 味噌汁
- ◆ 漬物

5,364円
(税込5,900円)

※画像はイメージです

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
- ◆ 季節の箱盛四種
- ◆ 鰹のたたきとカンパチのお造り
- ◆ 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

蛤

鯛

湯葉も楽しめる贅沢小鍋。

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・多りいわし
赤海老・玉子
又は
◆ 桜えびと
筍の釜めし
※釜めしは吹き上がる
までに、20分ほど
かかります。



春の特別御膳

鯛の胡麻だし しゃぶしゃぶセット

- ◆ 鯛の胡麻だししゃぶしゃぶ
- ◆ 季節の箱盛四種
- ◆ 海老とイトヨリ鯛の天ぷら
- ◆ ごはん
- ◆ 茶碗蒸し
- ◆ 味噌汁
- ◆ 漬物

2,910円
(税込3,200円)



春の特別御膳

にぎり五貫セット

- ◆ にぎり五貫
- ◆ まぐろ・サーモン・炙りいわし
- ◆ 赤海老・玉子
- ◆ 季節の箱盛四種
- ◆ 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)



春のお造り膳

- ◆ お造り七種
- ◆ 鰹のたたき・北寄貝・まぐろ・赤海老・カンパチ・サーモン・鯛
- ◆ 季節の箱盛三種
- ◆ 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)



桜えびと筍の釜めし膳

- ◆ 桜えびと筍の釜めし
- ◆ 季節の箱盛三種
- ◆ 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。

鯛と蛤の 土瓶蒸し

1,164円(税込1,280円)

セット価格

お得!

710円(税込780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!

※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)

とらふぐてっちりコースは「ひれ酒」も飲み放題！



※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。