

ふぐ特別会席 五〇、〇〇〇円

月代 つきしろ 二〇、〇〇〇円

前菜

ふぐ南蛮漬け かぼす味噌掛け
菜花辛子浸し

毛蟹の雲丹和えとキヤビア
ふぐ南蛮焼

黒毛和牛ロースト 麻ソース

お造り
炙りふぐの薄造り

お造り
炙りふぐの薄造り

焼物
ふぐ焼白子 石焼

揚物
ふぐ唐揚げ

揚物
ふぐ唐揚げ

進肴
ふぐ鍋

進肴
ふぐ鍋

食事
ふぐ雑炊

食事
ふぐ雑炊

水菓子
季節の果物三種

甘味
葛餅ゼリー

前菜

ふぐ唐揚げと山菜天

キヤビアとサーモンのカナッペ

自家製唐寿美大根

真名鯉味噌柚庵焼

竹の子本の芽味噌焼

銀杏松葉

温物

蓮根豆腐と山菜天 蟹餡掛け

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜

柚香ドレッシング掛け

季節のお造り二種

焼物
ずわい蟹と隠岐の島産鮮魚ロースト

進肴
香味焼

進肴
香味焼

食事
国産牛フィレステーキ

焼野菜 ポン酢添え

食事
ふぐ雑炊

食事
香の物

水菓子

季節の果物三種

甘味
葛餅ゼリー

前菜

ふぐ唐揚げと山菜天

キヤビアとサーモンのカナッペ

自家製唐寿美大根

真名鯉味噌柚庵焼

竹の子本の芽味噌焼

銀杏松葉

焼物

蒸し鮑とずわい蟹 香味焼

季節のお造り二種

焼物

蒸し鮑とずわい蟹 香味焼

煮物

伊勢海老葛煮と聖護院大根

柚子胡椒仕立て

進肴

黒毛和牛ロースト

焼野菜 ポン酢添え

食事

ふぐ金焼き御飯と焼白子

赤出汁 香の物

水菓子

季節の果物二種盛り

甘味

塩蒸し羊羹

朱あかり

三〇、〇〇〇円

鼓つづみ 一六、〇〇〇円

前菜

ふぐ唐揚げと山菜天
キヤビアとサーモンのカナッペ
自家製唐寿美大根
真名鯉味噌柚庵焼
竹の子木の芽味噌焼
銀杏松葉

菜花辛子浸し

お造り

炙りふぐ薄造り ポン酢添え

季節のお造り三種

焼物

天然蒸し鮑と毛蟹 香味焼

煮物

伊勢海老葛煮と聖護院大根
柚子胡椒仕立て

進着

黒毛和牛フイレスステーキ
焼野菜 ポン酢添え

食事

ふぐ粥と焼白子 鰻鰈餡
香の物

水菓子

季節の果物三種盛り

甘味

塩蒸し羊羹

前菜

鞍肝醤油蒸し 若芽と胡瓜ポキ和え
帆立南蛮漬けかぼす味噌と
菜花辛子漬け

鰻一夜干しと玉子焼

紅茶鴨とオリーブ串打ち
柿菊花膾

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜

柚香ドレッシング掛け
季節のお造り一種

焼物

海老と隠岐の島産鮮魚ロースト
香味焼

進着

国産牛フイレロースト
焼野菜 ポン酢添え

食事

ふぐ雑炊
香の物

水菓子

彩り果実とフロマージュブラン
苺ジユレ掛け ミルクジエラート

※入荷状況により食材に変更が生じる場合もございます。

※料金に別途サービス料を加算させていただきます。