



※写真の料理は一人前のイメージです。※仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます。



※写真の料理は一人前のイメージです。※仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます。

# 絆 コース

飲み放題付

多彩な山海の幸、つなぐわたる職人の技

〈お料理九品税込〉六、五〇〇円

- 前菜 季節の三種盛り合わせ
- 造り 季節の旬魚七福盛り合わせ
- 焼物 帆立の磯焼き
- 強肴 牛ハラミ焼き
- 冷菜 蟹シーザーサラダ
- 煮物 本日特撰鮮魚煮付け
- 揚物 季節の天布羅盛り合わせ
- 食事 〆の蕎麦【右記揚物と一緒にて、天布羅蕎麦】
- 甘味 季節のアイス



お一人様+500円(税込)で、特選地酒3種飲み放題【詳細は6頁をご覧ください】

# 極 コース

飲み放題付

特撰鮮魚や和牛など豪華逸品の盛り合わせ

〈お料理九品税込〉八、〇〇〇円

- 前菜 季節の三種盛り合わせ
- 造り 季節の旬魚七福盛り合わせ
- 焼物 国産牛ステーキ×焼野菜添え
- 酢物 鰻と旬野菜の酢の物
- 煮物 本日の特撰鮮魚煮付け
- 揚物 車海老と季節の天布羅盛り合わせ
- 食事 季節の炊き込みご飯・香の物
- 留碗 貝汁
- 甘味 季節のアイス



お一人様+500円(税込)で、特選地酒3種飲み放題【詳細は6頁をご覧ください】



※写真の料理は一人前のイメージです。※仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます。



※写真の料理は一人前のイメージです。※仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます。

# 結 コース

飲み放題付

伝統和食が勢揃い、これぞ日本酒が

〈お料理八品税込〉五、〇〇〇円

- 先附 季節の二種盛り合わせ
- 蒸物 季節の茶碗蒸し
- 造り 季節の旬魚五種盛り合わせ
- 焼物 若鶏塩麹焼きと穴子白焼き×季節野菜添え
- 冷菜 和風さっぱりサラダ
- 逸品 出汁巻き玉子海老あんかけ
- 食事 あられ天茶漬×香の物
- 甘味 季節のアイス



お一人様+500円(税込)で、特選地酒3種飲み放題【詳細は6頁をご覧ください】

# 喜 コース

お昼の大切な集いを彩る 上質な和食の数々

〈お料理九品税込〉七、〇〇〇円

- 先附 毛蟹ほぐし身蟹味噌和え
- 造り 旬魚三種盛り合わせと いくらおろし
- 留碗 冬瓜と湯葉の吸物
- 焼物 本日特撰鮮魚の西京焼き
- 強肴 和牛すき焼き鉢
- 揚物 車海老と季節の天布羅盛り合わせ
- 食事 季節の炊き込みご飯・香の物
- 留碗 あかもく汁
- 甘味 季節の果物



お昼のご宴会にも最適な お料理のみのコースです ※飲み放題は付いていません