



# 絆 コース

飲み放題付き

主役は、鮮度抜群の旬魚七種を盛り込めるお膳

〈お料理七品・税込〉 六、八〇〇円

先附 蟹味噌と菜の花の酢味噌和え

御飯 スワイ蟹真丈焼

造り 季節の旬魚七種盛り合わせ

焼物 鱈木の芽味噌焼き

強肴 黒毛和牛の岩塩焼き×季節野菜添え

食卓 二色かき揚げの天茶漬(桜海老と小柱)

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



# 極 コース

飲み放題付き

特撰鮮魚や鮫、黒毛和牛など豪華食材の厳選

〈お料理八品・税込〉 八、〇〇〇円

前菜 季節の三種盛り合わせ

造り 季節の旬魚七種盛り合わせ

焼物 米川水産直送カラス鱈梅香焼き

冷菜 スワイ蟹ほぐし身と旬のお浸し×蟹味噌添え

強肴 黒毛和牛と竹の子の炙り焼き

煮物 鮑と桜鯛の出汁しゃぶ鍋

食卓 握り寿司と春寿司

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



# 結 コース

飲み放題付き

旬を迎える山海の幸が職人技で華やかに調和

〈お料理七品・税込〉 五、五〇〇円

先附 山芋播り流し茶碗蒸し×いくら添え

前菜 山菜と胡麻豆腐の冷やし鉢

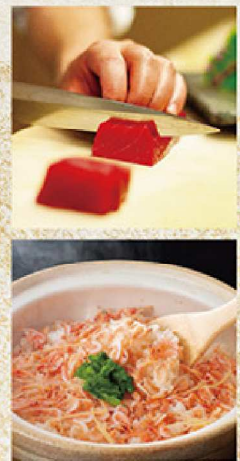
造り 季節の旬魚五種盛り合わせ

焼物 太刀魚卵の花焼き×山菜昆布添え

冷菜 金揚げしらすと生わかめの和風サラダ

煮物 季節の鮮魚と旬菜の炊き合わせ

食卓 桜海老の炊き込みご飯と香の物・貝汁



お一人様+500円(税込)で、特選地酒3種飲み放題



# 喜 コース

飲み放題付き

お料理のみ。飲み放題はお付けできません

〈お料理八品・税込〉 八、〇〇〇円

前菜 季節の三種盛り合わせ

御飯 甘鯛と春野菜の沢煮碗

造り 季節の旬魚三種盛り合わせ

焼物 銀だら西京焼き×旬菜添え

強肴 鮑と伊勢海老の雲丹出汁具足煮

煮物 和牛すき焼き

食卓 桜海老と新生姜の炊き込みご飯・香の物・蟹の味噌汁



甘味 季節の果物