

◆ 380元 コース料理 ◆

○前菜 二品

岩海苔とクラゲ
山葵サザエ

○刺身 三種

鮪赤身・平目・貝類

○湿物

蟹のあんかけ茶碗蒸し

○焼物

鶏肉と野菜の串焼き

○揚物

竹輪明太子揚げ

○寿司 四貫

鮪赤身・貝類・白身魚
甘海老・玉子つまみ

○味噌汁

アサリの味噌汁

○甘味

自家製プリン

◆ 580元 コース料理 ◆

○前菜 三品

岩海苔とクラゲ
鮎の酒蒸し

自家製胡麻豆腐 雲丹のせ

○刺身 五種

中トロ・赤貝・サーモン
平目・鯖

○焼物

甘鯛の鱗焼き

○煮物

あん肝と豆腐の煮つけ

○揚物

車海老の天鈿羅

○寿司 七貫

鮪赤身・中トロ・車海老
小肌・ヤリイカ・寒鰯
雲丹

○味噌汁

青海苔と蛤の味噌汁

○甘味

自家製プリン

◆ 880元 コース料理 ◆

○前菜 三品

松葉蟹のジュレ
自家製雲丹豆腐
鮎の酒蒸し

○刺身 五種

中トロ・赤貝・鯛
鱈・牡丹海老

○焼物

蟹のグラタン 烏賊チーズ乗せ

○煮物

キンキの煮付け

○揚物

車海老と白身魚の天鈿羅

○寿司 八貫

中トロ・平目・鱈
小肌・車海老・雲丹
いくら・穴子

○味噌汁

青海苔と蛤の味噌汁

○甘味

自家製プリン