

秋のお薦め会席寿司コース

一五五〇〇円

先付け

渡り蟹 白茎芋 福紗胡瓜
ラディツシユ セルフイーユ 黄身酢
生姜酢ジュレ
本日のお薦め一品

吸物

土瓶蒸し
瀬戸内産鱧 天然エビ 但馬地鶏
松茸 銀杏 三つ葉 酢橘

御凌ぎ

愛知県産鰻飯蒸し
山葵 銀飴 熊笹

焼八寸

和牛ロース生ハム巻き
芽葱 生雲丹
九州産かます若狭焼き 酢橘 お浸し 糸花鰹
酢取り野菜

食事

料理長お薦め寿司盛り合せ
留椀

水物

季節の果物ワインゼリー掛け

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

上記料金にサービス料 13%と消費税を別途加算させていただきます。