

# 鰻と和牛コース

一九三〇〇円

## 前菜

鰻ざく 胡瓜 土佐酢 梅肉  
玉蜀黍豆腐 くこの実 セルフイーユ  
旨出しジュレ  
苦瓜と薄揚げ浸し 糸花鰹

## 蒸し物

小茶碗蒸し  
小芋 いくら 軸菜 銀鰹

## 造り

瀬戸内産鰻ちり 奄美鮪 等三品盛り合せ  
山葵 芽紫蘇 あしらひ

## 焼肴

瀬戸内産鰻木の芽焼き  
お浸し 酢取り野菜 鰻手毬寿司 梅肉

## 合肴

和牛ローストビーフと冷しゃぶ  
夏野菜添え  
和風ソース 西洋山葵 特製胡麻たれ

## 温物

枝豆飛龍頭 青菜 鰹掛け 和芥子

## 食事

茶飯 枝豆  
留椀 香の物

## 水物

季節の果物盛り合せ

※特別会席の為、全ての会員割引は十五%とさせていただきます。  
※前日までのご予約制にて承ります。

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。

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。