

あやめ海鮮と天婦羅コース

一八七〇〇円

前菜

毛蟹 福紗胡瓜 酢取り茗荷 ラディッシュ
セルフィーユ 黄身酢ソース 土佐酢ジュレ
新順才 とろろ 陸蓮根 花穂紫蘇 旨出し鰹

造り

本日のおすすめ盛り合せ
山葵 大葉 花穂紫蘇 あしらひ

天婦羅

九州産車海老と旬菜薄衣揚げ
酢橘 紅塩 天露

箸休め

初鰹握り寿司 葱生姜

合肴

国産牛フィレスステーキ
甘長唐辛子 鳴門蓮根 クレソン
牛蒡チップス マスタードソース

天婦羅 変わり揚げ

瀬戸内産鰹とアスパラ巻き薄衣揚げ
白髪葱 梅肉 雲鰹掛け

御飯

真鯛出汁茶漬け
ぶぶあられ 山葵 刻み茗荷 胡麻醤油 三つ葉
香の物

水物

季節の果物とマンゴープリン

※ランチタイムはご予約制になります。
※特別メニューの為、全ての会員様の割引は
最大20%までとさせていただきます。

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。