

旬の魚介を厳選入荷

本日のお造り

新鮮な海の幸と、季節の食材をふんだんに使用したお料理をご提供いたします

期間限定・ディナー 本日のお造り海鮮コース

お一人様 一〇、〇〇〇 (税込)

前菜小鉢 三種

お造り 本日のお造り

お 椀 和牛と雲丹あん仕立て

熟成肉 30日熟成牛タン

鮓 海鮮パフェ

揚げ物 蟹ざんまいクリームコロッケ

焼 物 蝦夷アワビ肝ソース焼き

御 飯 蟹、いくら北海釜飯・味噌汁・漬物

甘 味 玉泉白瀧十年熟成純米本味酎

大人のバナラアイス

お一人様 一二、〇〇〇 (税込)

前菜小鉢 三種

お造り 虎ふぐてっさ入り

鮮魚刺身

お 椀 松茸と鮑の土瓶蒸し

熟成肉 30日熟成牛タン

小 鍋 虎ふぐてっさり鍋

御 飯 松茸とトリユフ削り釜飯

甘 味 玉泉白瀧十年熟成純米本味酎

大人のバナラアイス



◆ ディナーコース

お一人様 八、〇〇〇 (税込) コース

- 前菜小鉢—三種
- お造り—熟成刺身
- お 椀—和牛と雲丹あん仕立て
- 肉 —熟成牛タン
- 鮎 —海鮮ちらしパフェ
- 揚げ物—車海老特製マヨ仕立て
- 焼 物—銀ダラ西京焼き
- 御 飯—鯛釜飯・味噌汁・漬物
- 甘 味—玉泉白瀧十年熟成純米本味酊
大人のバニラアイス

※八千円コース・六千円コースに
活イカはつきません。



お一人様 六、〇〇〇 (税込) コース

- 前 菜—あん肝パテ・蛸桜煮
- お造り—熟成刺身3点
- お 椀—海老湯葉
- 焼 物—甘鯛若狭焼き
- 蒸 物—海鮮ちまき
- 揚げ物—車海老特製マヨ仕立て
- 御飯物—炊き立て白米・味噌汁・漬物
- 甘 味—玉泉白瀧十年熟成純米本味酊
大人のバニラアイス

※八千円コース・六千円コースに活イカはつきません。

