

松コース / Matsū



※ 季節や天候により食材が変更になることがあります。

お一人様 11,000円(税別)

- ・前菜 季節の前菜5点盛り
- ・椀物 松茸香る車海老の清まし仕立て
- ・お造り 熟成刺身盛り合わせ 妻彩々
- ・焼物 和牛ヒレ肉炭火焼き
蝦夷アワビ黄金焼き
- ・すし 海鮮パフェ
- ・煮物 牛タンしぐれ煮 トロロ掛け
- ・揚げ物 小鯛の利休揚げ
- ・酢物 マフグのたたき
- ・食事 鰻ひつまぶし
美味出し汁 薬味
- ・香の物 三種
- ・甘味 和菓子・アイスクリーム

竹コース / Take



※ 季節や天候により食材が変更になることがあります。

お一人様 8,800円(税別)

- ・前菜 季節の前菜5点盛り
- ・椀物 旬魚と車海老清まし仕立て
- ・お造り 熟成刺身盛り合わせ 妻彩々
- ・焼物 蝦夷アワビ黄金焼き
旬の焼き魚
- ・すし 海鮮パフェ
- ・強肴 牛タンしぐれ煮 トロロ掛け
- ・酢物 マフグのたたき
- ・食事 帆立の炊き込みご飯
- ・留椀 吸い物
- ・香の物 三種
- ・甘味 和菓子

梅コース / Ume



※ 季節や天候により食材が変更になることがあります。

お一人様 6,600円(税込)

- ・前菜 季節の前菜5点盛り
- ・椀物 旬魚と車海老の清まし仕立て
- ・お造り 熟成肴 三種盛り
- ・焼物 和牛ヒレ肉炭火烧
オニオンソース
- ・煮物 合鴨と旬野菜の焚き合せ
- ・酢物 コハダ
- ・食事 鮭とイクラの釜飯
- ・留椀 吸い物
- ・香の物 三種
- ・甘味 和菓子

琉球コース / Ryukyu



※ 季節や天候により食材が変更になることがあります。

お一人様 6,600円(税込)

- ・前菜 季節の前菜3点盛り
- ・椀物 車海老と魚の清まし仕立て
- ・お造り 本日の刺身
- ・焼物 県産和牛炭火烧き
- ・煮物 ラフテーと野菜の焚き合せ
- ・揚げ物 グルクンの唐揚げ
- ・食事 ジューシー
- ・留椀 アーサー汁
- ・甘味 ぬれアンダギー