

月度更改会席

華会席 全10品 9,000日幣

开胃菜、并盘、汤品、刺身、燒烤、煮物、主食、水果、甜品、抹茶

雨会席 全10品 12,000日幣

开胃菜、并盘、汤品、刺身、燒烤、煮物、主食、水果、甜品、抹茶

雅会席 全10品 18,000日幣

开胃菜、并盘、汤品、刺身、油炸、煮物、主食、水果、甜品、抹茶

◇◇ 前菜 ◇◇

前菜 併 盤	1,800日幣
鮑魚 蕎麥 麵	2,800日幣
冷製 蒸 鮑魚	1,800日幣
生海膽配黑毛和牛	1,800日幣
自製烏魚子	1,500日幣
醬菜 併 盤	600日幣

◇◇ 刺身 ◇◇

當造鮮魚併盤 (1人份)	1,800日幣
薄切野生虎河豚	3,200日幣
野生黑鮪魚刺生	1,500日幣

◇◇ 燒烤 ◇◇

野生 烤 虎 河 豚	3,200日幣
乾燒・蒲燒鰻魚	2,900日幣
紅 鱸 西 京 燒	2,800日幣
野生虎河豚魚白子燒	2,800日幣
黑毛和牛排 (一分熟)	2,500日幣

◇◇ 燉煮 ◇◇

野生 虎 河 豚 鍋	5,200日幣
火鍋用野生虎河豚白子	2,800日幣
青森縣產 合鴨鍋	3,800日幣
甲 魚 小 鍋	2,300日幣
甲 魚 蒸 蛋	800日幣

◇◇ 油炸 ◇◇

炸 野 生 虎 河 豚	3,200日幣
野生虎河豚魚白子天婦羅	2,800日幣
炸黑毛和牛排 (一分熟)	2,200日幣
脆 炸 鮑 魚	1,800日幣

◇◇ 飯 ◇◇

鮑魚和生海膽鍋飯 附味噌湯、醬菜	5,800日幣
鰻魚鍋飯 附鰻魚肝、醬菜	5,200日幣
蟹鍋飯 附味噌湯、醬菜	4,800日幣
鰻魚飯 附鰻魚肝、醬菜	3,500日幣

松叶蟹会席

开胃菜

烤野生虎河豚白子
蟹肉蒸蛋、配芡汁

并盘

炸海老芋 配蟹肉芡汁
生海膽、山芹菜、生薑

刺身

松葉蟹配鮮魚併盤

温物

松葉蟹涮涮鍋
蟹黃入饅

燒烤

炭燒松葉蟹
大椎茸、下仁田蔥
酢橘

煮物

蟹鍋
豆腐、葛粉條、白菜
長蔥、春菊

主食

蟹鍋飯
醬菜

水果

甜品

抹茶

松葉蟹会席

先付け

焼き天然虎河豚白子
蟹入りの茶碗蒸し、餡

前菜

海老芋唐揚げ 蟹餡掛け
生うに、三つ葉、生姜

御造り

松葉蟹入り鮮魚の盛り合わせ

温物

松葉蟹しゃぶしゃぶ
蟹みそ仕立て

焼き物

松葉蟹炭火焼き
大椎茸、下仁田蔥
酢橘

煮物

蟹鍋
豆腐、くず切、白才
長葱、春菊

食事

蟹の釜炊き御飯
味噌汁、香の物

水菓子

甘味

御薄茶

市場價格

松葉蟹雅会席

开胃菜

炸海老芋 配蟹肉芡汁
生海膽、山芹菜、生薑

并盘

内容會根據季節和進貨狀況有所變更。
關於料理的詳細內容
歡迎向店員查詢。

汤品

蟹肉蒸蕪菁
海帶根、柚子丁

刺身

野生虎河豚配四種當造魚併盤

温物

松葉蟹涮涮鍋
蟹黃入饌

燒烤

炭燒松葉蟹
大椎茸、下仁田蔥
酢橘

煮物

芡汁掛和牛和蕪菁
柚子、茶豆

主食

蟹鍋飯
味噌湯、醬菜

水果

甜品

抹茶

松葉蟹雅会席

先付け

海老芋唐揚げ 蟹餡掛け
生うに、三つ葉、生姜

八寸

季節、仕入れの状況により内容をかえております。
詳しい料理の内容につきましては
お気軽にスタッフまでお尋ね下さい。

御椀

蟹のかぶら蒸し椀
芽かぶ、あられ柚子

御造り

天然虎河豚入り旬魚の四種盛り

温物

松葉蟹しゃぶしゃぶ
蟹みそ仕立て

焼き物

松葉蟹炭火焼き
大椎茸、下仁田葱
酢橘

煮物

和牛と蕪の銀あん仕立て
柚子、茶豆

食事

蟹の釜炊き御飯
味噌汁、香の物

水菓子

甘味

御薄茶

市場價格

野生虎河豚会席

开胃菜

炸海老芋 配蟹肉芡汁
生海膽、山芹菜、生薑

并盘

内容會根據季節和進貨狀況有所變更。
關於料理的詳細內容
歡迎向店員查詢。

刺身

野生虎河豚薄切
酢橘、蔥花、紅山藥泥

燒烤

烤野生虎河豚配炸河豚併盤
酢橘

煮物

野生虎河豚鍋
豆腐、香菇、長蔥
白菜、春菊

主食

野生虎河豚白子雜燴粥
醬菜

水果

甜品

抹茶

天然虎河豚会席

先付け

海老芋唐揚げ 蟹餡掛け
生うに、三つ葉、生姜

八寸

季節、仕入れの状況により内容をかえております。
詳しい料理の内容につきましては
お気軽にスタッフまでお尋ね下さい。

御造り

天然虎河豚薄造り
酢橘、メ葱、赤おろし

焼き物

焼き天然虎河豚と唐揚げの合い盛り
酢橘

煮物

天然虎河豚ちり鍋
豆腐、椎茸、長葱
白菜、春菊

食事

天然虎河豚白子入り雑炊
香の物

水菓子

甘味

御薄茶

28,000 日幣