

## 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、油炸、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、燒烤、煮物、主食、水果、甜品、抹茶

#### ◇◇ 前菜 ◇◇

前菜 併盤	1,800日幣
松葉蟹蕎麥麵	2,800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
甲魚小鍋	2,300日幣
「鰻啖」鰻魚小鍋	2,200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
炸櫻花鱸 配青海苔餡	1,400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
筍子鍋飯 附味噌湯、醬菜	3,200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

松葉蟹蕎麥麵

### 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

松葉蟹蕎麥

### 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

松葉蟹蕎麥麵

### 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  
蟹黃入饅

### 燒烤

炭燒松葉蟹  
大椎茸、下仁田葱  
酢橘

### 煮物

茨汁掛和牛和蕪菁  
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

松葉蟹蕎麥

### 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

松葉蟹蕎麥麵

### 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

松葉蟹蕎麥

### 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、長蔥  
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