

月度更改会席

華会席 全10品 9,000日元

開胃菜、併盤、湯品、刺身、油炸、煮物、主食、水果、甜品、抹茶

雨会席 全10品 12,000日元

開胃菜、併盤、湯品、刺身、烧烤、煮物、主食、水果、甜品、抹茶

雅会席 全10品 18,000日元

開胃菜、併盤、湯品、刺身、烧烤、煮物、主食、水果、甜品、抹茶

◇◇ 前菜 ◇◇

前菜 併盤	1,800日元
松叶蟹 荞麦面	2,800日元
鲍鱼 荞麦面	2,800日元
冷制 蒸 饱鱼	1,800日元
生海胆配黑毛和牛	1,800日元
自制 乌鱼子	1,500日元
酱菜 併盤	600日元

◇◇ 刺身 ◇◇

当造鲜鱼併盤 (1人份)	1,800日元
薄切 野生 虎河豚	3,200日元
野生 黑 鲭鱼 刺生	1,500日元

◇◇ 烧烤 ◇◇

野生 烤 虎河豚	3,200日元
干烧·蒲烧 鳗鱼	2,900日元
红 鲈 西 京 烧	2,800日元
野生 虎河豚 白子 烤	2,800日元
黑毛和牛排 (一分熟)	2,500日元

◇◇ 炖煮 ◇◇

野生 虎河豚 锅	5,200日元
火锅用野生虎河豚白子	2,800日元
甲 鱼 小 锅	2,300日元
鳗 啖 鳗鱼 小锅	2,200日元
甲 鱼 蒸 蛋	800日元

◇◇ 油炸 ◇◇

炸 野生 虎河豚	3,200日元
野生 虎河豚 鱼白子 天妇罗	2,800日元
炸 黑毛和牛排 (一分熟)	2,200日元
脆 炸 鲍 鱼	1,800日元
炸 樱花鲈 配 青海苔 馅	1,400日元

◇◇ 饭 ◇◇

鲍鱼和生海胆锅饭 附味噌汤、酱菜	5,800日元
鳗鱼锅饭 附鳗鱼肝、酱菜	5,200日元
笋子锅饭 附味噌汤、酱菜	3,200日元
鳗鱼饭 附鳗鱼肝、酱菜	3,500日元

松叶蟹会席

開胃菜

烤野生虎河豚白子
蟹肉蒸蛋、配芡汁

併盤

松叶蟹荞麦面

刺身

松叶蟹配鲜鱼并盘

温物

松叶蟹涮涮锅
蟹黄入撰

烧烤

炭烧松叶蟹
大椎茸、下仁田葱
酢橘

煮物

蟹锅
豆腐、葛粉条、白菜
长葱、春菊

主食

蟹锅饭
味噌汤、酱菜

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

松葉蟹蕎麦

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

松葉蟹炭火烧き
大椎茸、下仁田葱
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

市场价格

松叶蟹雅会席

開胃菜

松叶蟹荞麦面

併盤

内容会根据季节和进货状况有所变更。
关于料理的详细内容
欢迎向店员查询。

湯品

蟹肉蒸茺菁
海带根、柚子丁

刺身

野生虎河豚配四种当造鱼并盘

温物

松叶蟹涮涮锅
蟹黄入撰

烧烤

炭烧松叶蟹
大椎茸、下仁田葱
酢橘

煮物

茨汁挂和牛和茺菁
柚子、茶豆

主食

蟹锅饭
味噌汤、酱菜

水果

甜品

抹茶

松葉蟹雅会席

先付け

松葉蟹蕎麦

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

市场价格

野生虎河豚会席

開胃菜

松叶蟹荞麦面

併盤

内容会根据季节和进货状况有所变更。
关于料理的详细内容
欢迎向店员查询。

刺身

野生虎河豚薄切
酢橘、葱花、红山药泥

烧烤

烤野生虎河豚配炸河豚并盘
酢橘

煮物

野生虎河豚小锅
豆腐、香菇、长葱
白菜、春菊

主食

野生虎河豚白子杂烩粥
酱菜

水果

甜品

抹茶

天然虎河豚会席

先付け

松葉蟹蕎麦

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 日元