

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、燒烤/油炸、煮物、主食、水果、甜品、抹茶

◇◇ 前菜 ◇◇

前菜 併盤	1,800日幣
毛蟹 蕎麥	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
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
黑毛和牛排 (一分熟)	2,500日幣

◇◇ 燉煮 ◇◇

野生 虎 河 豚 鍋	5,200日幣
黑毛和牛壽喜燒	3,200日幣
毛蟹和丁香魚小鍋	2,400日幣
「鰻啖」鰻魚小鍋	2,200日幣
毛 蟹 蒸 蛋	800日幣

◇◇ 油炸 ◇◇

炸 野 生 虎 河 豚	3,200日幣
炸黑毛和牛排 (一分熟)	2,200日幣
脆 炸 鮑 魚	1,800日幣
山 菜 天 婦 羅	1,200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

鰻会席

开胃菜

毛蟹蕎麦
調味蔬菜、柚子皮

并盘

時令前菜拼盤

汤品

乾焼鰻魚豆腐皮卷
遼東惚木、香菇、山椒芽

刺身

薄切野生虎河豚和兩種時令魚生併盤

焼烤

乾焼、蒲焼雙併

煮物

鰻魚肉丸鍋
九条葱、筍子

主食

炸鰻魚鍋飯
附味噌湯、醬菜

水果

甜品

抹茶

鰻会席

先付け

毛蟹蕎麦
香味野菜、降り柚子

八寸

季節の前菜盛り

御椀

鰻白焼き湯葉巻き
たらの芽、椎茸、木の芽

御造り

天然虎河豚薄造りと旬魚二種盛り

焼き物

白焼き、蒲焼き合い盛り

煮物

鰻つくね入り鰻鍋
九条葱、筍

食事

揚げ鰻の釜炊き御飯
味噌汁、香の物

水菓子

甘味

御薄茶

15,000日幣

野生虎河豚会席

开胃菜

烤虎河豚白子蒸蛋

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

虎河豚白子焼き茶碗蒸し

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