

## 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、烧烤、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/油炸、煮物、主食、水果、甜品、抹茶

#### ◇◇ 前菜 ◇◇

前菜 併盤	1,800日元
毛蟹 荞麦	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
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 鲷 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
黑毛和牛排 (一分熟)	2,500日元

#### ◇◇ 炖煮 ◇◇

野生 虎河豚 锅	5,200日元
黑毛和牛寿喜烧	3,200日元
毛蟹和丁香鱼小锅	2,400日元
「鰻啖」鳗鱼小锅	2,200日元
毛蟹 蒸 蛋	800日元

#### ◇◇ 油炸 ◇◇

炸 野生 虎河豚	3,200日元
炸黑毛和牛排 (一分熟)	2,200日元
脆 炸 鲍 鱼	1,800日元
山 菜 天 妇 罗	1,200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

## 鰻会席

## 鰻会席

### 開胃菜

毛蟹蕎麦  
調味蔬菜、柚子皮

### 先付け

毛蟹蕎麦  
香味野菜、降り柚子

### 併盤

时令前菜拼盘

### 八寸

季節の前菜盛り

### 湯品

干烧鰻魚豆腐皮卷  
辽东樅木、香菇、山椒芽

### 御椀

鰻白焼き湯葉巻き  
たらの芽、椎茸、木の芽

### 刺身

薄切野生虎河豚和两种时令魚生并盘

### 御造り

天然虎河豚薄造りと旬魚二種盛り

### 烧烤

干烧、蒲烧双并

### 焼き物

白焼き、蒲焼き合い盛り

### 煮物

鰻魚肉丸鍋  
九条葱、笋子

### 煮物

鰻つくね入り鰻鍋  
九条葱、筍

### 主食

炸鰻魚鍋飯  
附味噌湯、醬菜

### 食事

揚げ鰻の釜炊き御飯  
味噌汁、香の物

### 水果

### 水菓子

### 甜品

### 甘味

### 抹茶

### 御薄茶

15,000 日元

## 野生虎河豚会席

### 開胃菜

烤虎河豚白子蒸蛋

### 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

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 日元