

和み会席

7700円

※ある月の献立例

先付

白子ポン酢
白子 紅葉おろし 万能葱 自家製ポン酢

お造り

鮮魚三種盛り合わせ
本鮪 鯖 帆立 妻一式

焼八寸

かます袖庵焼き クリームチーズ醬油漬け
小松菜のお浸し 鯖のへしこ
柿の白和え 秋鮭南蛮漬け

煮物

金目鯛の煮付け
金目鯛 大根 牛蒡 水菜

焼物

黒毛和牛のステーキ
A4ランク黒毛和牛サーロイン
山葵 大野の醬油

食事

越前おろし蕎麦
武生製麺の越前蕎麦
大根おろし 鰹節 白葱

甘味

本日の甘味

肴会席 9900円

※ある月の献立例

先付

白子ボン酢
白子 紅葉おろし 万能葱 自家製ボン酢

お造り

鮮魚三種盛り合わせ
本鮪 鱈 帆立 妻一式

酒肴十種盛り

かます柚庵焼き クリームチーズ醬油漬け
小松菜のお浸し 鯖のへしこ
柿の白和え 秋鮭南蛮漬け
帆立の時雨煮 和風ポテトサラダ
牡丹海老の塩辛 秋刀魚のなめろう

蒸し物

甘鯛の蒸し
甘鯛 銀杏 木耳 百合根 山葵

焼物

黒毛和牛のステーキ
A4ランク黒毛和牛サーロイン
山葵 大野の醤油

食事

越前おろし蕎麦
武生製麺の越前蕎麦
辛味大根 鰹節 白葱

甘味

本日の甘味

白金会席

13200円

※十一月と十二月の限定
献立例

先付

香箱蟹（せいこ蟹）
蟹酢 酢橘

前菜

小松菜のお浸し
鯖のへしこ
柿の白和え
クリームチーズ醬油漬け
和風ポテトサラダ
秋鮭南蛮漬け

お造り

鮮魚四種盛り合わせ
本鮪 のどぐろ
雲丹 帆立 妻一式

煮物

白子と真鱈のみぞれ煮
白子 真鱈 白菜 下仁田葱

焼物

黒毛和牛のステーキ
A4ランク黒毛和牛サーロイン
山葵 大野の醬油

食事

越前おろし蕎麦
武生製麺の越前蕎麦
辛味大根 鰹節 白葱

甘味

本日の甘味