

新しい年のはじまりを祝う お正月限定の特別メニュー

迎春旬のめぐり

4,500円



[先付け] 落花生豆腐

[お造り] 3種盛り

[口取り] 鮮魚の西京焼き 伊達巻 串打ち 海老黄身射込み
紅白なます 数の子と菜種 紅白蒲鉾 金柑蜜煮

[焚き合わせ] 丸大根 鶏旨煮 梅麩 梅人参 青味

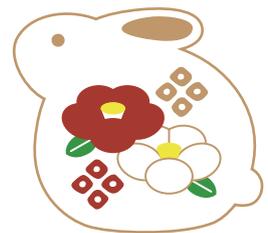
[蒸し物] 麩饅頭 生姜

[揚物] 蟹真丈東寺揚げ 青唐

[食事] 蟹の釜炊き御飯

[汁物] 鶏真丈 焼き餅 大根人参 青味 椎茸 柚子

[甘味] グレープフルーツ寄せ 白玉ぜんざい



※写真はイメージです ※価格は税金・サービス料込みとなっております ※仕入れの都合により、お料理内容が変更になる場合がございます

主菜が選べる人気のミニ会席も新年の彩りをそえて華やかに

ミニ会席 旬のなごみ

6,000円



- [先付け] 落花生豆腐
[前 菜] 紅白なます 小袖寿司 海老黄身射込み 数の子と菜種
伊達巻 紅白蒲鉾 串打ち (干柿・紅茶鴨・胡瓜)
[お造り] 本日の三種盛り
[お 椀] 鶉真丈 椎茸 焼き餅 大根人参 青味 柚子
[お凌ぎ] 麩饅頭 生姜 旨出汁餡
[煮 物] 丸大根 金目鯛の煮付け
[主 菜] ①～③よりお好みのメインディッシュを1品お選びください
① 美笑牛の和風ステーキ 焼き野菜
② 鮮魚の西京焼き 黄身焼き 焼き野菜
③ 海老と白身魚と野菜の天麩羅
[食 事] 蟹の釜炊き御飯 青味
[香の物] 二種盛り
[汁 物] 赤出汁
[甘 味] グレープフルーツ寄せ 白玉ぜんざい



※写真はイメージです ※価格は税金・サービス料込みとなっております ※仕入れの都合により、お料理内容が変更になる場合がございます

新年特別会席

晴れやかな新年を寿ぐ逸品を料理長が厳選！ 繊細で美しい和食をご堪能ください

9,000円



- [前 菜] 数の子と菜種 柿なます 海老黄身射込み 常節旨煮
小袖寿司 のし梅 松笠慈姑
- [お 椀] 鶉真丈 焼き餅 椎茸 大根人参 青味 柚子
- [お造り] 三種盛り
- [お凌ぎ] 麩饅頭 生姜 旨出汁餡
- [焼き物] 鰯の西京焼き 金柑蜜煮 菊花蕪 はじかみ
- [炊き合わせ] 丸大根 金目鯛の煮付け 梅麩 青味
- [止 肴] 美笑牛のステーキ 焼き野菜
- [食 事] 蟹の釜炊き御飯
- [香の物] 二種盛り
- [汁 物] 赤出汁
- [甘 味] グレープフルーツ寄せ 白玉ぜんざい



※写真はイメージです ※価格は税金・サービス料込みとなっております ※仕入れの都合により、お料理内容が変更になる場合がございます