



ご法要やご会食に文月会席



【3000コース】

夏野菜のトマトマリネ
 茶碗蒸し 生海苔あん
 本日のお造り三種盛り
どうもろこし
 玉蜀黍真丈の蓮根挟み揚げ
 枝豆腐の揚げ出し
 鶏肉の醤油麴焼き
 自家打ちせいろ蕎麦
 マンゴープリン

【4000コース】

夏野菜のトマトマリネ
 茶碗蒸ししらすあん
 本日のお造り四種盛り
 鮎の梅肉揚げ
 和風タンシチュー バケット添え
 サーモンのもろこしクリーム焼き
 自家打ちせいろ蕎麦
 マンゴーエクレア

【5000コース】

穴子と胡瓜の酢の物
 茶碗蒸し 海老そぼろあん
 本日のお造り四種盛り
はも
 鱧フライ～梅タルタル添え～
 本日の寿司
 鶏つみれと南瓜の炊き合わせ
 黒毛和牛ステーキ 旬野菜添え
 自家打ちせいろ蕎麦
 黒糖アイス最中



※仕入れの都合により内容を変更させて頂く場合がございます。また苦手な食材、アレルギー等ございましたらご予約時に、お申し付け下さい。

※コースには別途消費税10%と個室料(10%)を頂戴致します。



ご予約、お問い合わせは
 ☎045(563)6198

※写真はイメージです。