



ご法要やご会食に霜月会席



【3000コース】

春菊ときこのお浸し
 茶碗蒸し 百合根あん
 本日のお造り三種盛り
 牡蠣真丈蓮根挟み揚げ
 鶏つみれと蕪の炊き合わせ
 サーモンの芋クリーム焼き
 自家打ちせいろ蕎麦
 わらび餅

【4000コース】

春菊ときこのお浸し
 茶碗蒸し 炙り雲子のせ
 本日のお造り四種盛り
 海老真丈京芋挟み揚げ
 真鱈まだらの揚げ出し仕立て
 大山鶏の醤油麴焼き
 自家打ちせいろ蕎麦
 黒糖アイス最中

【5000コース】

炙りサーモン きこのポン酢和え
 茶碗蒸し 松茸あん
 本日のお造り四種盛り
 鮫鯨あんこう共揚げ
 本日の寿司
 蒸し牡蠣～生海苔あん～
 黒毛和牛ステーキ 旬野菜添え
 自家打ちせいろ蕎麦
 栗のエクレア



※写真はイメージです。

※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、お申しつけ下さい。

※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

