



ご法要やご会食に如月会席



【3000コース】

うるいと赤貝の辛子酢味噌
 茶碗蒸し 春菊あん
 本日のお造り三種盛り
 鯛の大葉挟み揚げ
 鶏つみれと蕪の炊き合わせ
かれい
 鰈の菜の花焼き
 自家打ちせいろ蕎麦
 苺ぷりん

【4000コース】

うるいと赤貝の辛子酢味噌
 茶碗蒸し 百合根あん
 本日のお造り四種盛り
 海老真丈の蓮根挟み揚げ
 鶏つみれ信田煮
 下仁田葱の牛肉巻き
 自家打ちせいろ蕎麦
 苺のエクレア

【5000コース】

菜の花と鮫肝のポン酢和え
 茶碗蒸し ずわい蟹あん
 本日のお造り四種盛り
あんこう
 鮫鯨唐揚げ
 本日の寿司
ふぐ
 河豚黄金煮の炊き合わせ
 黒毛和牛ステーキ 旬野菜添え
 自家打ちせいろ蕎麦
 苺のロールケーキ



※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