

鮭 割烹コース

【先付け】

毛蟹 とうもろこし 賀茂茄子

はす芋 新生姜 花穂

【揚げ物】

和牛ヒレカツ

木の芽塩 山葵

※追加 ヒレカツ(40g)またはステーキ(40g) + ¥7,700

【椀物】

湯葉海老真丈

白だつ 順菜 ミニチンゲン菜

【お造り】

季節のお魚

【一品】

女貝鮑の玄米ぐつぐつ煮

【鍋物】

和牛すき焼き

フルーツトマト すき焼き麩 鬼紐皮うどん 九条葱 しめじ 京揚げ

【寿司】

鮭赤身

白身

棒寿司

イクラ

中トロ

雲丹と本まぐろの手巻き

※追加 雲丹 + ¥4,400～

※キャビア押し寿司 + ¥8,800

お椀

【デザート】

白玉クリームあんみつ