



日本料理
調理長
浅川康一

食欲の秋到来！
旬の食材を活かした秋ならではの和会席



例えば、和食パック 写真はコース盛り

¥7,500 お一人様税送料込

盛り込みの場合は¥7,000

90分
飲み放題付

瓶ビール・焼酎他
ソフトドリンク
各種

北海道産の蕎麦粉と葛粉を粘り上げ、柔らかく炊き上げた蕎麦米と松茸の餡を掛けて蒸し上げました。豆腐と蕎麦米の食感、そして秋の味覚の王様、松茸の香りをお楽しみ頂ける一品です。



「温蕎麦豆腐松茸餡かけ」

秋の香りをお楽しみ下さい。

¥6,000

- 長芋とんぶり和え
- 鯉の塩叩き
- 温蕎麦豆腐蕎麦の実餡かけ
- 麦豚と根菜の角煮
- 若鶏と茸の南瓜グラタン
- 秋刀魚の唐揚げ 菊花卸し餡かけ
- 滑子の赤出汁
- 鍋炊きおこげご飯
- 水菓子
- コーヒー



¥7,000



写真
イメージです。

- ① 舞茸の菊花和え
- ② 季節のお造り
- ③ 温蕎麦豆腐松茸餡かけ
- ④ 牛バラと根菜の煮物
- ⑤ アボカドと海鮮の南瓜グラタン
- ⑥ 秋刀魚の唐揚げ 菊花卸し餡かけ
- ⑦ 滑子と湯葉のかき玉汁
- ⑧ 鍋炊きおこげご飯
- ⑨ 水菓子
- ⑩ コーヒー

