



日本料理
調理長
浅川康一

冬ならではの食材が勢揃い。
素材を活かしたHOTな冬会席です。

90分
飲み放題付

瓶ビール・焼酎他
ソフトドリンク
各種

例えば、和食パック 写真はコース
(個人盛り) 一人様税サ料込
¥7,500
盛り込みの場合は¥7000

春の魚のイメージが強い鯖ですが、冬が一番脂の乗る季節です。柔らかく煮た大根と共に、照り焼きにしました。シンプルですが素材の良さを柚子の香りと一緒にお楽しみください。



冬を迎え、脂の乗った鯖が大根と一緒に照り焼きになりました。

¥6,000

- ちい鍋 (きりたんぼ鍋)
- 冷たいあん肝茶碗蒸し
- 季節のお造り
- 麦豚と根菜の煮物
- 若鶏と大根の照り焼き
- 鮫鱈の唐揚げ
- 鱈のとろろ蒸し
- 焼きおにぎり茶漬
- 水菓子
- コーヒー



¥7,000



写真
イメージです。

- ① ちい鍋 (きりたんぼ鍋)
- ② 麦豚しゃぶサラダ
- ③ 鱈のお造り
- ④ 牛バラと根菜の煮物
- ⑤ 寒鯖と大根の照り焼き
- ⑥ 鮫鱈の唐揚げ
- ⑦ 鱈のとろろ蒸し
- ⑧ 焼きおにぎり茶漬
- ⑨ 水菓子
- ⑩ コーヒー

