

《五月 会席料理御献立》 二名様より

集い

先付け(小鉢一種)、造り(季節物二種)、  
焼物(鱈黄身醬油焼き)、油物(玉蜀黍かき揚げ)、温物(うぐいす饅頭)、  
食事(鯛御飯)、留椀(赤出し)、香物(奈良漬け)、デザート(オレンジ キウイ味醂ゼリー掛け)

葵

四、二九〇円

先付け(小鉢三種)、お椀(鰹葛打ち)、造り(季節物三種盛り)、  
焼物(和牛サーロインとズッキーニ)、油物(穴子アスパラ巻き)、  
温物(焼き茄子茶碗蒸し)、食事(鯛御飯)、留椀(赤出し)、香物(奈良漬け)、  
デザート(オレンジ キウイ 苺 味醂ゼリー掛け)

五、五〇〇円

※プラス、六五〇円 で温物を 柚子香る鰹の一人鍋に 変更可能

※食材の入荷により内容が一部変更になる場合がございます  
※表示料金は税込となります

飲み放題ドリンク 九〇分 四名様

お得プラン 一、七六〇円

ビール(お一人様一本のみ)、ワイン(赤、白)、オレンジジュース、  
ウーロン茶、酎ハイ、ウイスキー(ハイボール)、焼酎(芋、麦)

お手頃プラン 一、九八〇円

ビール、焼酎(芋、麦)、ワイン(赤、白)、オレンジジュース、ウーロン茶、  
酎ハイ、ウイスキー(ハイボール)

※日本酒 飲み放題 + 三三〇円

