

会席料理

(十一月二十二日から十二月五日)

小雪

一四、三〇〇円

先付 海老芋田楽

お椀 炙り真鱈と白子の霞椀

お造 本日の鮮魚

焼物 金目鯛の柚庵焼き

揚物 湯景の天麩羅

箸休 蒸し鮑と大黒占地の酢の物

煮物 相鴨の活部煮

食事 鰻と牛蒡の

炊き込みご飯

甘味 本日の甘味

※献立は変わる場合がございます。

詳しくは店舗までお問い合わせください。

※表示価格は税込です。

別途サービス料10%を頂戴します。

蟹・河豚コース

三三、〇〇〇円

先付 蟹の茶碗蒸し

酢物 香箱蟹

お造 河豚の薄造り

温物 河豚の煮麩

珍味 珍味三種盛り

揚物 河豚の唐揚げと

蟹クリームコロッケ

焼物 松景蟹と河豚

河豚白子

食事 松場蟹の釜炊きご飯

甘味 本日の甘味

※二営業日前までの要予約