

夏至

六月二十三日～七月四日

会席

六、六〇〇円

先付

旬菜盛り合わせ

冷物

冷やしトマト素麺

お造

本日の鮮魚

焼物

本日の焼物

揚げ物

夏野菜の揚げ出し

食事

浅利の炊き込みご飯

甘味

お取り寄せ

※お食事時間は、

一時間三十分程度です

※献立は当日の仕入れに

よって変わることがございます

小会席

四、九五〇円

先付

旬菜盛り合わせ

お造

本日の鮮魚

焼物

本日の焼物

煮物

夏野菜の揚げ出し

食事

白ご飯

香の物、留挽

甘味

お取り寄せ

朔弁当

七、一五〇円

口取

玉子焼き、お浸し、
季節野菜の煮もの

造り

三種盛り込み

揚げ物

天ぷらやフライ

焼物

旬のものと炙り

食事

焚込みご飯

止碗、香物

※お食事時間は、一時間程度です

※表示価格は税込です

別途サービス料１０％を頂戴します