

御膳料理 **極** さわみ 十二品 お一人様 6,000円 税込

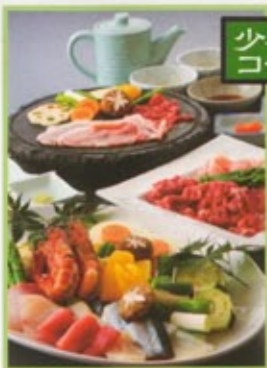
豪華十二品の艶やかな演出。料理人の腕が冴えわたる逸品の数々を、ご堪能ください。



- 【御献立】
- 通し 活刺焼き霜 鷄門昆布 より人参 梅肉醤油
  - 前菜 牡蠣茶酒粕焼き 蟹爪のゆかり焼き 河豚の唐揚げ 枝豆真丈蒸し 鳥賊松菜刺し
  - 造り 鯛焼霜造り 牡丹海老 芽物色々 山葵
  - 焼物 金々柚庵一枚焼き
  - 揚物 鯛加麻煮揚げ 小茄子 獅子唐 新引揚げ 京人参
  - 水物 鮑 白つぶ 海苔豆腐 鮭北海焼き ゆり根 黄味しぐれ
  - 鉢 寄せ鍋
  - 止肴 北寄貝 素麺豆腐 焼茄子 打ら胡瓜 蟹粘巻き 京人参 土佐酢
  - 食事 にごり寿し 蒸し雲丹 蟹身 帆立 細巻
  - 春の物 白菜漬 大根 胡瓜

飲み放題 プラン

- ◆ビール ◆ウィスキー ◆日本酒 ◆本格焼酎(芋・麦) ◆サワー各種 ◆ワイン赤白 ◆ソフトドリンク
- お一人様/2時間30分 **1,800円**(税込)  
 ◆プラス200円で「冷酒(銘柄指定品)」も飲み放題となります。  
 ※飲み放題プランは、8名様より承ります。



少人数コース **天然熔岩石焼** 遠赤外線効果でふっくら ジューシーに、ヘルシーに!

- 県産肉・焼野菜 魚介・焼野菜 よくばりセット (岩木高原豚と県産牛) (お刺身用の新鮮な魚介を使用) (県産肉・魚介・焼野菜)
- 2人前 2人前 2~3人前
- 3,150円(税込) 3,780円(税込) 5,250円(税込)**

※2~6名様までの少人数でのご宴会プランを承っております。(1Fテーブル席)

親しい友に、お鍋を囲んで和気あいあい。少人数コース **鍋会席** お一人様 **4,000円(税込)** ~ 承っております。



御膳料理 **宴** うたげ 十品

お一人様 **5,000円** 税込

いろいろ鮮やかに、旬の新鮮素材が、楽しい宴を盛り立てる。

- 【御献立】
- 通し 鶏笹身紅葉和え
  - 酒菜 牡蠣茶酒粕焼き 蟹爪のゆかり焼き 河豚の唐揚げ 枝豆真丈蒸し 鳥賊松菜刺し
  - 造り 活寒八 鮎 鯛 芽物色々 山葵
  - 焼物 帆立貝伝宝焼き 千枚蓮根
  - 揚物 海老そばの実揚げ 裏白椎茸 胡麻風味揚げ 松葉銀杏 煎り塩
  - 台の物 はたはた焼漬け 五三竹
  - 鍋 鴨鍋
  - 止肴 北寄貝 素麺豆腐 焼茄子 打ら胡瓜 蟹粘巻き 京人参 土佐酢
  - 食事 にごり寿し 蒸し雲丹 蟹身 帆立 細巻
  - 春の物 白菜漬 大根 胡瓜

御膳料理 **和** なこみ 九品

お一人様 **4,000円** 税込

お手頃感が嬉しい、小粋な逸品に舌鼓。



- 【御献立】
- 通し 地鶏焼製 山葵ドレッシング
  - 前菜 岩石玉子 玉蜀黍粘揚げ 鴨芥子焼き さがら鮫田楽 松葉銀杏
  - 造り 寒八 鮎 鳥賊サーモン巻き 芽物色々 山葵
  - 焼物 紅鮭源平焼き 長芋ぶどう漬け
  - 揚物 舞茸海老巻き 帆立しそ巻き 結び三つ葉 稲穂
  - 蒸し物 蛤おぼろ蒸し
  - 鍋 穴子鍋
  - 食事 鯖飯
  - 春の物 大根 胡瓜