



Japanese course menu “summer”

日本料理コース お献立て 《夏》

12,100円

甘 味	食 事	揚 物	煮 物	焼 物	造 り	前 菜
西瓜とメロンのゼリー掛け	篠島産しらすと鰻の出汁茶漬	渥美牛ロースの冷しゃぶ仕立て	渥美産無花果と赤羽根産鰯の煮卸し	蒲郡産伊佐木の馬鈴薯焼き	伊良湖漁港とれたて鮮魚盛り合わせ	湯葉と生雲丹の琥珀ジュレ

※ ご料金は全て税込価格となります。
※ 季節や仕入れ状況により献立が変わる場合がございます。
※ 画像はイメージです。