



Japanese course menu “winter”

日本料理コース お献立 《冬》

～雪見月の献立～

12,100円

甘味	食事	鍋物	酢物	煮物	焼物	造り	温物	前菜
デコポンゼリー掛け	おまかせ握り寿司 岡崎産八丁味噌の赤出汁	渥美牛のすき焼き風鍋 豊橋産赤ワインの割り下	伊勢湾産伊勢海老の水晶仕立て	天王寺蕪の淡雪蒸し	銀鱈の西京味噌焼き	料理長厳選 三河湾のとれたて鮮魚盛り合わせ	三河湾産河豚の焼き浸しと河豚鱧土瓶出汁で	カリフラワーのすり流し 河豚煮凝り 伊勢志摩産鰹の未来干物焼き

※ 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。