



冬の葵会席

一〇,五〇〇円

先付

とろ湯葉 雲丹 蟹 菊菜ジュレ
 焼雲子 浅葱 霰酢 魚卵
 茶ぶり海鼠 このわた 山芋とろろ

お椀

薄葛仕立て
 伊勢海老葛打ち 筍真薯 梅人参 青身

造り

薄造り 薬味 千里酢
 盛り合わせ あしらい 土佐醤油

温物

金目鯛蕪(カブラ)蒸し
 三つ葉 美味出汁餡 山葵(ワサビ)

焼物

銀鱈味噌漬 筍山椒焼 酢取物

煮物

黒毛和牛しゃぶ鍋
 添之野菜 湯葉 麩 柚子胡椒

油物

車海老羽衣揚
 野菜二種 天出汁 藻塩

食事

釜炊き貝柱御飯 赤出汁 香の物

水物

果物と甘味

二月の
 「お椀」と「焼物」



おすすめ

フリードリンク付き
 プラン「90分制」

一三,〇〇〇円

・葵会席
 一〇,五〇〇円
 +
 ・フリードリンク
 二,五〇〇円