

夕餉

九九〇〇

夕餉

一二一〇〇〇

水無月

水無月

(壹の前菜)

豊洲市場鮮魚の昆布締め

(壹の前菜)

豊洲市場鮮魚の昆布締め

(貳の前菜)

鮎燻製

(貳の前菜)

鮎燻製

(参の前菜)

とり貝 和田久鯉出汁リゾット

(参の前菜)

穴子一夜干し 生湯葉 赤酢

(四の前菜)

かます ういきょう浅利貝和え

(四の前菜)

とり貝 和田久鯉出汁リゾット

(グラニテ)

梅酒グラニテ

(魚)

かます ういきょう浅利貝和え

(お肉)※一品お選びください。

・薩摩軍鶏塩麹炙り焼き 塩糀柚子ヴィネグレット

・北海道産羊炙り焼き 黒酢ボン酢

・鹿児島県産黒豚有機赤みそ炙り焼き

(ご飯 珍味

(お肉)

黒毛和牛サーロインレアカツ 鹿児島県産樽熟成黒酢

お櫃よりお好きナだけ

(ご飯 珍味 お味噌汁)
お櫃よりお好きナだけ

(甘味 お茶)

マンゴーアイス

緑茶

(甘味 お茶)

マンゴーアイス

緑茶



夕餉

一六五〇〇

水無月

(壹の前菜)

豊洲市場鮮魚の昆布締め

(貳の前菜)

鮎燻製

(参の前菜)

穴子一夜干し 生湯葉 赤酢

(四の前菜)

とり貝 和田久鯉出汁リゾット

(伍の前菜)

ずわいかにかに天麩羅 緑茶塩

(魚)

かます ういきょう浅利貝和え

(グラニテ)

梅酒グラニテ

(お肉)

黒毛和牛サーロインレアカツ 鹿児島県産樽熟成黒酢

(甘味)

マンゴーアイス

緑茶

(小菓子)

小菓子3種

