

# 夕餉

一〇〇〇〇円

## 葉月

まだまだ暑い今月、暦の上では立秋・処暑を迎えます。時折吹く涼しい風やひぐらしの鳴く声に、ひと時の涼しさを感じられるようになる季節です。過ぎ行く夏を惜しむように、懸命にその魅力を発揮する食材たちをお届けいたします。

### (壺の前菜)

鮑 車海老

### (弐の前菜)

太刀魚昆布締め 純米大吟醸ジュレ

### (参の前菜)

生雲丹 五島うどん

### (肆の前菜)

鰻炙り焼き 有機とうもろこし

### (魚)

葉月鮮魚 すじ青海苔 浅利

### (グラニテ)

西瓜

### (肉)

国産牛ランイチ 大葉味噌

### (甘味)

ドラゴンフルーツソルベ

ココナッツソース

お茶

小菓子



# 夕餉

一三〇〇〇円

## 葉月

まだまだ暑い今月、暦の上では立秋・処暑を迎えます。時折吹く涼しい風やひぐらしの鳴く声に、ひと時の涼しさを感じられるようになる季節です。過ぎ行く夏を惜しむように、懸命にその魅力を発揮する食材たちをお届けいたします。

### (壹の前菜)

鮑 車海老

### (貳の前菜)

太刀魚昆布締め 純米大吟醸ジュレ

### (参の前菜)

花咲蟹 素麺瓜

### (肆の前菜)

生雲丹 五島うどん

### (伍の前菜)

鰻炙り焼き 有機とうもろこし

### (魚)

葉月鮮魚 すじ青海苔 浅利

### (グラニテ)

西瓜

### (肉)

黒毛和牛サーロイン 大葉味噌

### (甘味)

ドラゴンフルーツソルベ

ココナッツソース

お茶

小菓子



# 夕餉

二〇〇〇〇円

## 葉月

まだまだ暑い今月、暦の上では立秋・処暑を迎えます。時折吹く涼しい風やひぐらしの鳴く声に、ひと時の涼しさを感じられるようになる季節です。過ぎ行く夏を惜しむように、懸命にその魅力を発揮する食材たちをお届けいたします。

### (壺の前菜)

鮑 車海老

### (貳の前菜)

太刀魚昆布締め 純米大吟醸ジュレ

### (参の前菜)

鰻炙り焼き 有機とうもろこし

### (肆の前菜)

生雲丹 五島うどん

### (伍の前菜)

タラバガニ天麩羅 うみのかけら

### (魚)

葉月鮮魚 すじ青海苔 浅利

### (グラニテ)

西瓜

### (肉)

飛騨牛(5)サーロイン 大葉味噌

### (甘味)

ドラゴンフルーツソルベ

ココナッツソース

お茶

小菓子

