

松茸づくしと松阪牛

料理写真などコースの詳細は
[こちら](#)をご参照ください。



前菜

フォアグラ茶碗蒸し 柚子の香り
時宜クリームコロッケ 焼き栗カステラ 銀杏松葉

椀物

松茸の土瓶蒸し

造り

鮪 真鯛 青利烏賊炙り
藻塩 酢橘 海苔佃煮 山葵 彩り妻一式 土佐醤油

焼物

焼き松茸

進肴

松茸と松阪牛のしゃぶしゃぶ

食事

松茸の釜炊き御飯&山わさび茶漬け 赤出汁 香の物

水菓子

デザート盛合せ

28,000円
(税込 30,800円)

※プライベートルームダイニングでご提供の場合、進肴の内容を変更して提供いたします。
※別途サービス料10% (プライベートルームダイニングの場合は15%) を申し受けます。
※仕入れ状況により提供期間、内容等変更となる場合がございます。
※当店で使用しているお米は国産です。