

DINNER MENU

2021.09.01-2021.11.03

旬Collection 秋

〔2名様より/5日前までの要予約〕



箸染

北海道産毛蟹と塩分濃度3.6%以下のキャビア

前菜

天然車海老と菊菜煎り胡麻酢和え 鮑と焼き茄子 鱈鱈茶碗蒸し

椀替り

鱧潮小鍋仕立て 「鱧」と「松」

造利

本日のお造り

御凌ぎ

赤むつ手巻き寿志

強肴

伊勢海老雲丹焼き

肉料理

飛騨牛炭火焼きと松茸ふらい

飯

穂の国生まれ『女神のほほえみ』釜炊き御飯 留椀 香の物

水菓子

「和」Sweets Collection

25,000円（税込 27,500円）

税込価格に別途サービス料10%を申し受けます。
写真はイメージです。
仕入れ状況等により料理内容、提供期間が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。

日本料理
ZIGI
時宜