

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〕



前菜

飛騨牛のブレゼ 秋茄子添え 金吹雪仕立て

温物

甘鯛のポワレ タップナード

魚介料理

松茸の炭火焼とふかひれの鉄板焼

魚介料理

活 伊勢海老鉄板焼き フルーツヴィネグレットソース

魚介料理

活 アワビの炭火焼 トリュフ塩 酢味噌

温野菜

季節野菜のせいろ蒸し

お肉料理

近江牛フィレ鉄板焼き にんにく 山葵

お食事

ガーリックライス又は素麺

デザート

季節のデザート 珈琲

30,000円 (税込 33,000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。

鉄板焼