

DINNER MENU

2021.09.01-2021.11.30

椿

つばき



箸染

『和』ビスク仕立て トリュフの香りを添えて

前菜

蟹とキャビア 鮑と焼き茄子 菊菜と水前寺菜煎り胡麻和え

椀替り

HORIEチタタンブラーを使って… 松茸と名残り鱧の煮麺仕立て

造利

本日のお造り

強肴

伊勢海老雲丹焼き

肉料理

黒毛和牛と松茸ふらい

飯

舞茸飯蒸し 留椀 香の物

水菓子

和梨のみつ豆仕立て

甘味

塩番茶のジュレ

13,000円 (税込 14,300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