

DINNER MENU

2021.09.01-2021.11.30

桜花

さくら



箸染  
鮑とキャビア

前菜

うざく 「和」ビスク仕立て トリュフの香りを添えて 愛知県産無花果と葡萄の白和え

椀替り

SUSチタンタンブラーを使って… 松茸と尼鯛の煮麺仕立て

造り  
本日のお造り

御凌ぎ  
雲丹手巻き寿志

強肴  
鱈鰯と蟹

肉料理  
黒毛和牛葛焼きと焼き松茸

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  
和梨のみつ豆仕立て

甘味  
塩番茶のジュレ

17,000円 (税込 18,700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