

DINNER MENU

2022.08.31-2022.10.31

結

～ ゆい ～

前菜

ご挨拶の一皿

お造り

彩り時宜のお造り

スープ

ホタテ貝柱と秋の茸 ビスク仕立て

魚介料理

金目鯛のポワレ 岩海苔バターソース

魚介料理

活 アワビの海藻蒸し マデラソース トリュフの香り

温野菜

季節野菜のせいろ蒸し

お肉料理

飛騨牛 ロース鉄板焼き

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

18,000円 (税込 19,800円)

税込価格に別途サービス料10%を申し受けます。
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。
写真はイメージです。

「My Member's Day」夕食1名様ご招待サービスの対象コースです。詳しくは[こちら](#)よりご覧ください。

鉄板焼