

DINNER MENU

2022.09.08-2022.10.31

柳花

〜りゅうか〜



先附

松茸フライ すだち 淡雪塩

前菜

かます棒寿司

木ノ子の柚香煮 いくら卸し

海老艶煮 やまゆりポーク味噌漬け

椀

久寿玉かぶら 甘鯛 かに すり流し仕立て

造り

伊勢海老 本まぐろ 鯛 勘八

煮物

松茸と鮑の石焼

強肴

黒毛和牛炭火焼き

季節野菜

食事

秋の実ごはん

バター醤油

甘味

秋の果物

和栗の葛湯 梨のみぞれ

13,500円 (税込14,850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。