

DINNER MENU

2022.09.08-2022.10.31

好日

～こうじつ～



先 附

鱈鱈と鮑の石焼

前 菜

雲丹 長芋昆布〆

いくら卸し 海老艶煮 かます棒寿司
木の子の柚香煮 やまゆりポークの西京漬け

椀

松茸土瓶蒸し 甘鯛 すだち

造 り

本まぐろ さわら

鯛 勘八 平目

焼 物

伊勢海老と松茸フライ

強 肴

近江牛炭火焼き

季節野菜

食 事

松茸ご飯

甘 味

秋の果物 梨のみぞれ 石榴

和栗の葛湯 あわせんざい

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。