

DINNER MENU

2022.09.08-2022.11.14

頂

～いただき～



先附

ふかひれ旨煮

前菜

三種の最中

塩うに キャビア あん肝 トリュフ

鍋

国産松茸と甘鯛の鍋

造り

とらふぐうす造り

伊勢海老洗い 本まぐろ

中皿

黒あわびのバター焼き

炭火

伊勢海老 国産松茸

近江牛炭火焼

食事

松茸ごはん 香の物 留碗

甘味

秋の果物 梨のみぞれ 石榴

和栗の葛湯 あわせんざい

50,000円（税込55,000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。

