

DINNER MENU

2022.11.01-2022.11.14

カジュアルコース

明月

めいげつ



～ローカルリスペクトジャパニーズ～

先附

恵壽卵のムース 雲丹

べっこう餡 山葵

前菜

茸の南禅寺蒸し 海老ゼリー

うさぎ百合根 かます棒寿司

和牛コンビーフの最中

椀

やまゆりポーク沢煮仕立て

造り

まぐろ 勘八 鯛

煮物

金目鯛酒蒸し 松茸 豆腐

強肴

濱牛鍋 黒毛和牛ロース

野菜出汁の割下

飯

釜炊き白飯

香の物 煮凝り 赤出汁

甘味

秋の果物 ゼリー掛け

和栗の求肥包み

¥10,500 (税込¥11,550)

税込価格に別途サービス料10%を申し受けます。

「夕食1名様ご招待」の対象コースです。

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。

