

DINNER MENU

2022.11.01-2022.11.14

スタンダードコース

柳花

りゅうか



～ニュー・アイデンティティー（温故知新）～

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

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

飛騨牛炭火焼き 季節野菜

飯

秋の実ごはん バター醤油 伊勢味噌汁

甘 味

秋の果物 ゼリー掛け

盛り込み甘味の中からお選びください

¥14,500（税込¥15,950）

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。

