

DINNER MENU

2022.10.01-2022.10.31

国産松茸コース



秋らしい風情と抜群の歯触りや噛んだ瞬間に広がる心地よい響き、他のきのこにはない鮮明な香り。
秋の味覚狩りをあなただけのプライベート空間で。

前菜

三大珍味の最中

キャビア 生雲丹 トリュフ コンビーフ フォアグラ

後着

国産松茸とかます 柑橘浸し

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

揚物

国産松茸フライ 淡雪塩泡ソース

強肴

近江牛と国産松茸の網焼き

食事

国産松茸ごはん

甘味

秋の果物 梨のみぞれ あわせんざい

65,000円 (税込71,500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。