

令和7年 12月

夜の懐石

@ 14,520円

先付
冷製カツペリーニ
蟹 トマト チャービル

酒菜
小松菜煮浸し 揚げするめ
雲子豆腐揚げ出し 薬味
煎り出汁 薬味
海老真丈挟み揚げ キャビア
カマンベール粕漬け
和牛ロースト
鯖小袖寿司

造り
生中トロ 勘八 白身 甘海老
あしらい一式

煮物
小鍋仕立て
和牛しゃぶしゃぶ
刻み野菜

焼物
和牛海老芋包み
青唐 白髪葱
ひおうぎ貝香草焼
椎茸 茄子

食事
手捏ね寿司
有明海苔 卷ガリ
赤だし

デザート
(チヨイス) • 莓のグラマラツカ
タピオカ 小豆
・醤油のプリン

夜のお懐石

@ 19,360円

先付
生雲丹口ワイヤル
コンソメ餡 花穂

酒菜
蟹トマトサラダ チャービル
雲子豆腐揚げ出し 薬味
海老真丈挟み揚げ キャビア
和牛ロースト
床節香草焼

造り
生中トロ 九絵 青利烏賊
甘海老
あしらい一式

煮物
キンキ煮付
牛蒡金平 海老芋 椎茸
白葱 木ノ芽

メイン
和牛テンダーロイン
フォアアグラ照焼
トリュフソース
彩り野菜

食事
海鮮と木ノ子の釜炊き御飯
香の物 赤だし

デザート
(チヨイス) • 莓のグラマラツカ
タピオカ 小豆
・醤油のプリン