

令和7年 12月

夜の懷石

@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
煎り出汁 薬味
海老真丈挟み揚げ
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 巻ガリ
赤だし

デザート
(チョイス)
・苺のグラマラッカ
タピオカ 小豆

・醤油のプリン

夜のお懷石

@19, 360円

先 付

生雲丹ロワイヤル
コンソメ銘 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 煎り出汁
海老真丈挟み揚げ キヤビア
和牛ロースト
床節香草焼
カマンベール粕漬け 蕪甘酢漬け
九絵竜田揚げ 青唐

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
フォアグラ照焼
トリユフソース
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
(チョイス)
・苺のグラマラッカ
タピオカ 小豆

・醤油のプリン