

すき焼き会席

一七、六〇〇円

先付

玉蜀黍豆腐

コンソメジュレ

蔓紫のお浸し

蓮芋椎茸ずんだ和え

鰻棒寿司

合鴨白蒸し

茗荷甘酢

吸物

帆立真丈

才巻海老

黄身ソーメン

青味 柚子

造里

本日の鮮魚

あしらい一式

すき焼き

米沢牛

サーロイン150g

旬の野菜

食事

白御飯

赤出汁

或いは

うどん

香の物

盛合わせ

甘味

おたのしみ

天麩羅会席

一六、五〇〇円

先付

湯葉豆腐

焼き鮎

糸瓜ソーメン

叩きオクラ

振り柚子

鱧の湯引き

梅肉醬油

花穂

造里

本日の鮮魚

三種盛り

あしらい一式

一の天

才巻海老

鱧

野菜4種

二の天

穴子

烏賊

野菜三種

食事

桜海老掻揚げ丼

或いは

お茶漬け

或いは

プラス

1650円で

ミニ鰻丼

香の物

盛合せ

留椀

赤出汁

甘味

おたのしみ