



8月 季節会席

季節会席

「笙 -しょう-」 6,000円

- 【前菜】 海老みぞれいくら
雲丹玉子豆腐
三色素麺寄せ
もろこし真丈
- 【吸物】 焼き鰻安平
- 【造り】 三種盛り合わせ
- 【焼物】 サーモンおくら
一口冷しとろろそば
- 【温物】 鱸おかき揚げ 玉搔き餡
- 【食事】 もろこし大葉ご飯
小吸物 香の物
- 【水物】 黒糖わらび餅

季節会席

「琵琶 -びわ-」 8,500円

- 【前菜】 海老みぞれいくら
雲丹玉子豆腐
三色素麺寄せ
鱧白仙揚げ
もろこし真丈
- 【吸物】 焼き鰻安平
- 【造り】 三種盛り合わせ
- 【焼物】 鱸ずんだ焼き
白身南蛮漬け
- 【台物】 豊橋牛焼き
- 【食事】 もろこし大葉ご飯
赤出汁 香の物
- 【水物】 季節の果物 黒糖わらび餅

季節会席 三日前までの要予約

「鼓 -つづみ-」 11,000円

- 【前菜】 海老みぞれいくら
雲丹玉子豆腐
三色素麺寄せ
鱧白仙揚げ
もろこし真丈
- 【吸物】 焼き鰻安平
- 【造り】 牡丹海老など
五種盛り合わせ
- 【焼物】 鱸ずんだ焼き
白身南蛮漬け
- 【台物】 みかわ牛アスパラ巻き
- 【食事】 もろこし大葉ご飯
小吸物 香の物
- 【水物】 季節の果物
黒糖わらび餅

季節会席 三日前までの要予約

「琴 -こと-」 13,000円

- 【前菜】 海老みぞれいくら
雲丹玉子豆腐
三色素麺寄せ
鱧白仙揚げ
もろこし真丈
- 【吸物】 焼き鰻安平
- 【造り】 蟹爪、牡丹海老など
五種盛り合わせ
- 【焼物】 鱸雲丹焼き
白身南蛮漬け
- 【台物】 みかわ牛ヒレ焼き
- 【食事】 冷し大葉うどん
大海老天ぷら
- 【水物】 季節の果物
黒糖わらび餅

・3日前を過ぎた季節会席「鼓」「琴」のご予約は、お電話にてご相談ください

～お祝いを、さらに華やかに～

季節会席をご利用のお客様限定で「小鯛姿焼き」を1,500円にてご用意いたします。
お食い初め、ご長寿、ご両家のお顔合わせ、ご記念日などのお席におすすめです。

※三日前までの要予約。

※小鯛姿焼きは、召し上がりやすいよう一口大にしてご提供いたします。



・写真はイメージです
・表記の料金には、規定のサービス料および税金が含まれます
・食材の入荷状況により、メニューを一部変更させていただく場合がございます