

# 《 コースメニュー 》

4,800 円(税込)



前菜 蟹真丈れんこん挟み揚げ  
柿と茸の胡麻白和え  
合鴨ロースト いちじくソース

お造り 本日のお造り

魚皿 帆立貝柱ポワレ  
バルサミコソース

肉皿 国産牛サーロイン鉄板焼  
焼野菜

食事 五目おこわ  
漬物  
赤出汁

デザート 自家製アイス

# 《 コースメニュー 》

おすすめ月替り

5,500 円(税込)



前菜 昆布~~で~~かかれいカラスミ和え  
秋鯖炙り寿し  
鶏肝松風  
柿と茸の胡麻白和え  
合鴨ロースト いちじくソース

スープ 秋茄子すり流し

お造り 本日のお造り

魚皿 銀ダラと蕪の胡麻味噌焼  
あわ麩 酢漬茗荷

肉皿 国産牛ヒレ鉄板焼き

食事 五目おこわ  
漬物  
赤出汁

デザート 自家製アイス

# 《 コースメニュー 》

7,800 円(税込)



前菜 蟹真丈れんこん挟み揚げ  
柿と茸の胡麻白和え  
合鴨ロースト いちじくソース  
秋鯖炙り寿し  
鶏肝松風

スープ 秋茄子すり流し

お造り 本日のお造り

魚皿 甘鯛のポワレ  
トマトバターソース

肉皿 常陸牛 カイノミ 鉄板焼き  
焼き野菜

食事 真鯛の胡麻茶漬け

デザート 自家製アイス

# 《 コースメニュー 》

9,800 円(税込)



前菜 煮あわび  
胡麻豆腐 和風ジュレ  
柿と茸の胡麻白和え  
鶏肝松風  
合鴨ロースト

スープ 秋茄子すり流し

お造り 本日のお造り

凌ぎ 国産牛炙り寿し

進肴 渡り蟹の菊花ジュレかけ

中皿 オマール海老ポワレ  
レモンバターソース

肉皿 常陸牛サーロイン鉄板焼き

食事 真鯛の胡麻茶漬け

デザート 自家製アイス