

ご予約限定

月替わり懐石コース

7品

おひとり様 6,500円 税込

❖十月の前菜

蟹としめじの合い混ぜ
揚げ胡麻豆腐
椎茸蟹真薯射込み揚げ
イカ練りウニ焼き
揚げ粟麩肉味噌のせ



❖スープ

里芋のすり流し



❖お造り

本日のお造り



❖魚料理

かれい西京焼き



❖肉料理

国産牛ヒレステーキ



❖食 事

ガーリックバターライス



❖デザート

本日のデザート



ご予約限定

長者懐石コース

9品 おひとり様 8,500円 税込

❖九月の前菜

揚げ胡麻豆腐
里芋衣被
甘長唐辛子肉味噌掛け
海老パン
サーモンとしめじの
イクラおろし和え



❖温前菜

牡蠣と茄子の揚げおろし煮

❖魚料理

スズキのポワレ



❖スープ

かぼちゃのすり流し

❖肉料理

常陸牛イチボステーキ

❖お造り

本日のお造り三種盛り

❖食 事

ガーリックバターライス



❖凌 ぎ

常陸牛炙り寿し

❖デザート

本日のデザート



ご予約限定

特選懐石コース

9品 おひとり様 12,500円 税込



❖九月の前菜

揚げ胡麻豆腐
里芋衣被
甘長唐辛子肉味噌掛け
海老パン
サーモンとしめじの
イクラおろし和え



❖温前菜

鮑とキノコのガーリックソテー 甘鯛のポワレ

❖魚料理



❖スープ

かぼちゃのすり流し

❖肉料理

常陸牛サーロインステーキ



❖食 事

真鯛胡麻茶漬け



❖お造り

本日のお造り三種盛り



❖凌 ぎ

常陸牛炙り寿し



❖デザート

本日のデザート