

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

❖スープ

かぼちゃのすり流し

❖お造り

本日のお造り三種盛り

❖凌ぎ

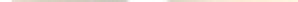
常陸牛炙り寿し



❖魚料理



❖肉料理



常陸牛イチボステーキ

❖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

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



♦スープ

- かぼちゃのすり流し



♦お造り

- 本日のお造り三種盛り



♦凌ぎ

- 常陸牛炙り寿し



♦魚料理

- 常陸牛サーロインステーキ



♦肉料理

- 常陸牛サーロインステーキ

♦食事

- 真鯛胡麻茶漬け



♦デザート

- 本日のデザート