

ご予約限定

月替わり懐石コース

7
品

おひとり様 6,900円 税込

❖二月の前菜

カリフラワーのムース
パテ・ド・カンパーニュ
鯖のリエット
マッシュルームの香草パン粉焼き
牡蠣のオイル漬け
生ハム



❖スープ

長葱のすり流し

❖お造り

本日のお造り

❖魚料理

鯖のポワレ



❖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

❖二月の前菜

カリフラワーのムース
パテ・ド・カンパーニュ
鯖のリエット
マッシュルームの香草パン粉焼き
牡蠣のオイル漬け
生ハム



❖温 菜

ヤリイカと菜の花のソテー

❖お造り

本日のお造り三種盛り



❖スープ

本日のすり流し

❖凌 ぎ

常陸牛炙り寿し



❖魚料理

真鱈のポワレ 白子添え



❖肉料理

常陸牛ランプステーキ



❖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

❖二月の前菜

カリフラワーのムース
パテ・ド・カンパーニュ
鯖のリエット
マッシュルームの香草パン粉焼き
牡蠣のオイル漬け
生ハム



❖温 菜

鮑と茸のガーリックソテー

❖お造り

本日のお造り三種盛り



❖スープ

本日のスープ

❖凌 ぎ

常陸牛炙り寿し



❖魚料理

オマール海老のボワレ



❖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