

2025年6月～9月 夏メニュー

8,000 コース (税サ込 ¥9,680)

前菜

トマトと焼茄子 鱧のポン酢ジュレソース とびこ添え

冷やし前菜

柚子風味の冬瓜の味噌煮 とろろ昆布を添えて

お造り

鯛、間八、烏賊明太 あしらい物一式

蒸し物

冷やし茶碗蒸し 枝豆と梅肉餡かけ

魚料理

鯛のオーブン焼 鯛だし香るサンジェルマンソース ペンネを添えて

肉料理

卵と玉葱ゴーヤチャンプル、マッシュポテト
牛サーロインロースト ガーリック香るオニオントマトケッカソース

お食事

とうもろこしとじゃが芋の炊き込み御飯 味噌汁、漬物

デザート

紅茶シフォンケーキ 杏仁豆腐にパイナップルを添えて

コーヒー