

2026年 6月～9月
夏の宴会 10,000 コース (税サ込 ¥12,100)

先付

熊本赤茄子と塩トマト、あわび、焼霜鱧 冷やし煮浸し 針生姜

洋前菜

燻製したサーモン カルパッチョ仕立て オレンジ オニオン 黒胡椒

御造り

牛深産鮮魚 4種盛 厳選活魚 あしらい

吸物

とうもろこし茶碗蒸し バルサミコの香り

魚料理

甘鯛のフリット 太刀魚とアスパラガス 山葵白ワインソース 旬の野菜を添えて

肉料理

国産牛フィレ肉と旬野菜 トリュフマッシュポテト 赤ワインソースで

食事

牛肉時雨煮麦ごはん飯、とろろ 山葵いくら 豚汁 漬物

デザート

ガトーショコラとバニラアイス

コーヒー