

2026年 6月～9月
夏の宴会 5.000 コース (税サ込 ¥6.050)

先付

熊本赤茄子、トマト、鳥皮餃子 冷やし煮浸し 針生姜

後前菜

焼霜鱧、ぷりぷり海老フリッター トロトロおくら

吸物

豆乳茶碗蒸し バルサミコと一緒に

魚料理

すずき西京味噌焼 数の子チーズタルタル カラフル野菜をそえて

肉料理

国産牛ロースカットステーキスタイルポテトマスタードソース

食事

麦ごはん飯、とろろ 山葵いくら 豚汁 漬物

デザート

チョコレートケーキとバニラアイス ラズベリーソース

コーヒー