

宴会メニュー 2026年10月～2027年1月
10.000コース (税サ込¥12.100)

小鉢

あん肝豆腐 海老 おくら 木の芽

焼八寸

季節の前菜3点盛りと秋サーモンの香草焼き

造里

4点盛り 寒八 平目 中トロ 殻付鮑 妻一式

魚料理

鰯のクリームとホタテのボワレ 法連草 人参 ヤングコーン

肉料理

肥後牛ヒレステーキとトリュフ・ペリグーソース 付合せ一式

強肴

九州産若鶏使用 棒棒鶏

留椀

かぼちゃの冷製スープ

御飯

ピリ辛 麻婆飯

デザート

季節のケーキとフレッシュメロン

コーヒー