

宴会メニュー 2026年10月～2027年1月
5.000コース (税サ込¥6.050)

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

2点盛り 寒八 烏賊 妻一式

魚料理

鰯のクリーム煮 法連草 人参 ヤングコーン

蒸物

ハーブ鶏の茶碗蒸し バジル風味

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

季節のデザート

コーヒー