

宴会メニュー 2026年10月～2027年1月
6.000コース (税サ込¥7.260)

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

3点盛り 寒八 平目 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