

# とみ井

げんなん

玄南 五五〇〇円(税込み)

# 神無月《十月》

とぎわ

常磐 七七〇〇円(税込み)

# コースメニュー

【前菜】  
酒肴三種盛り

【お椀代】  
たのぶり茸と県産牛の芋煮汁

【お造り】  
お造り三点盛り

【焼肴】  
メダイの西京焼き 茸の天婦羅

【温物】  
松茸茶碗蒸し イクラのせ

【強肴】  
牛タンの昆布締め焼き

【お食事】  
カツオ飯 赤出汁 香の物

【甘味】  
本日のデザート

\*仕入れ状況によってコース内容が異なる場合がございます。

【前菜】  
酒肴五種盛り

【お椀】  
松茸と鰻の土瓶蒸し

【お造り】  
厳選お造り

【焼き肴】  
秋刀魚の柚庵焼き

【揚物】  
松茸と旬魚の天婦羅合せ

【温物】  
鴨と茄子の治部煮風

【強肴】  
岡村牛ロース ステーキ

【お食事】  
栗と茸の炊込み御飯

赤出汁 香の物

【甘味】  
本日のデザート

\*仕入れ状況によってコース内容が異なる場合がございます。

※コース料理の内容でお苦手な食材やアレルギー食材等がございましたら事前にお申し付けください。

※キャンセル・人数の変更は必ず二日前までにご連絡ください。

※キャンセル料は前日より発生いたします。(前日五〇%・当日一〇〇%)



お得な特別プラン

当日限定の 三五〇〇円

おまかせ五品セットも

ございます。

\*おひとり様 四名様まで

\*こちらの特別プランはご予約できませんのでご了承ください。

