

【ディナー】和食メニュー

開催期間： 2024年7月19日～8月31日（営業日/金・土曜）※7/26 臨時休業日

【夏季限定】 涼み（すずみ）御膳 3,500円

小鉢	一種盛り
揚物	県産車海老天婦羅 他三種
冷鉢	県産豚の冷しゃぶ
主菜	県産モズク麺
食事	寿司三種盛り
甘味	季節の甘味

【夏季限定】 鰻重御膳 4,000円

先付	二種盛り
造り	二種盛り
主菜	鰻重
蒸物	茶碗蒸し
揚物	天婦羅盛り合わせ
香物	三種盛り
止碗	赤出汁仕立て
甘味	季節の甘味

登輝御膳 5,500円

先付	真蛸柔らか煮 鰹小柚寿司 季節の浸し
造り	三種盛り
煮物	山城牛のポン酢風味
焼物	季節の鮮魚 若狭焼き 和風ピクルス
変鉢	海老チリソース
揚物	穴子天婦羅 野菜二種
食事	有馬御飯 香の物盛り合わせ
止碗	赤出汁仕立て
甘味	季節の甘味

県産和牛とあぐー豚のしゃぶしゃぶ御膳 6,600 円

先 付	本日の小鉢二種
造 り	三種盛り
お 鍋	県産和牛 (150g) / あぐー豚 (100g) 白菜 / 春菊 / 水菜 / えのき / 豆腐 / 長葱 / 椎茸
食 事	うどん
甘 味	季節の甘味

【お肉追加】

県産和牛 (100g) 2,700 円 / あぐー豚 (100g) 1,650 円

お子様御膳 2,400 円

海老フライ / フライドポテト / ハンバーグ / サイコロステーキ
茶碗蒸し / 俵御飯 / 汁物 / ソフトドリンク 1 杯付

※表示料金はサービス料、消費税込みとなります。 ※メニューは予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。