

## 【ディナー】和食メニュー

開催期間：2024年11月1日～11月30日（営業日/金・土曜）

### 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
止椀	合せ味噌仕立て
甘味	季節の甘味

### 登輝御膳 5,500円

先付	三種盛り
造り	三種盛り
煮物	豆腐饅頭
焼物	ローストビーフ 和風ソース掛け
変鉢	海老炒め
揚物	海老真丈揚げ 野菜三種
食事	ゆかり御飯 香の物盛り合わせ
止椀	合せ味噌仕立て
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／チキン唐揚げ／ハンバーグ／サイコロステーキ  
茶碗蒸し／俵御飯／汁物／デザート／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。

# 【ディナー】11月の鉄板焼きコース 10,000円

開催期間：2024年11月1日～11月30日（営業日：金／土曜日）

Amuse

県産和牛寿司

Appetizer

あぐー豚とトリュフのクロケット

Appetizer

鴨胸肉 県産きのこ

Poisson

鰯大根

Salad

県産きのこのサラダ

Main

牛ヒレとフォアグラのロッシーニ風



カニ釜飯

Dessert

洋梨チーズ

※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。