

【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。