

## 【ディナー】和食メニュー

開催期間：2024年10月4日～10月26日（営業日/金・土曜）

### 【季節限定】 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
止椀	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 鱈小袖寿司 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
止椀	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／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】10月の鉄板焼きコース 10,000円

開催期間：2024年10月4日～10月26日（営業日：金／土曜日）

## Amuse

県産和牛のローストビーフ  
～島カボチャを添えて～

## Appetizer

県産鶏腿肉とフォアグラ

## Soup

島カボチャのスープ

## Salad

海鮮のサラダ

## Poisson

県産魚のブルギニオン仕立て

## Main

牛フィレ肉の鉄板焼きと  
金あぐ一豚のしゃぶしゃぶ



鯛飯

## Dessert

カボチャと栗のアイスモンブラン仕立て

※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。