

2020年10月

特撰 和洋折衷コース

〈ご予約は2名様以上・2日前迄〉

前 菜	季節の前菜六種盛り
造 里	旬のお造り二種
椀 物	松茸 蟹真丈 酢橘
洋 皿	海の恵みと 三種の木ノ子のパイ包み焼き
焼 物	牛フィレ肉のカツレツ 〜クラシックデミグラスソース〜
食 事	本日の一膳
デザート	本日のデザート
お飲物	デミコーヒー

プラス 200円(税別)毎に肉料理を 10gずつ増量致します。

プラス 1,000円(税別)で肉料理のランクアップ(国産牛使用)変更できます。

特撰 和会席コース・特撰 洋食フルコース
プレミアム 和洋折衷コースも承ります。

全てのコースに、プラス 1,500円(税別)で
フリードリンク(飲み放題)をお付け頂きます。

※写真は全てイメージです。※仕入の状況により、料理内容が一部変更する場合がございます。
※価格はすべて税別です。

絶品! 近江牛の 吹寄せ豆乳鍋コース

〈ご予約は2名様以上・3日前迄〉



芳醇な香りと柔らかさの
日本三大和牛『近江牛』を豆乳出しで。
秋の味覚、特撰木ノ子と共に
お楽しみ頂けます。

前 菜	季節の前菜五種盛り
向 付 け	旬のお造り二種
台 の 物	近江牛の吹寄せ豆乳鍋 秋の三種の木ノ子と共に
酢 の 物	松茸と秋鯖の菊花和え
油 物	海老と旬魚の天婦羅
食 事	秋鮭といくらのちらし寿司
水 物	季節の果実
お 飲 物	デミコーヒー



上記のメイン、近江牛の吹寄せ豆乳鍋を
近江牛のしゃぶしゃぶでもご用意できます



上記の商品をご自宅へお届けいたします。ぜひお問い合わせください。ご注文・お問合せ 06-6231-5210