

備前

六、〇〇〇円

先付 黒胡麻豆腐

小鉢 あわび茸と里芋の含め煮

寿司 にぎり寿司七貫と巻物

中トロ、赤身、真鯛、秋刀魚
墨烏賊、赤貝、いくら

巻物

留椀 蛸の赤出し など週替り

水菓子 本日のアイスクリーム又はシャーベット

九谷

八、〇〇〇円

お好きなお寿司をお召し上がりください。

先付 あわび茸と里芋の含め煮

小鉢 白舞茸と青菜のお浸し

造り 鰹、真鯛、つぶ貝

寿司 お好み寿司八貫

(おすすめ 新いか、秋刀魚 など)

留椀 浅蛸の味噌汁 など週替り

水菓子 本日のアイスクリーム又はシャーベット

設立二〇周年記念 感謝の品書き

一、二、〇〇〇円

厳選食材 津軽海峽産『生本鮪』

先付 白舞茸と青菜のお浸し

お椀 鱧と松茸の贅沢椀

造り 本鮪と旬のお造り

焼物 のどぐろ塩焼き

酒肴 日本三大珍味食べ比べ

からすみ、このわた、塩うに

寿司 中トロ、赤身、真鯛、小肌

墨烏賊、赤貝、ぼたん海老

生いくらの小井

留椀 九条葱の味噌汁 など

水菓子 本日のアイスクリーム又はシャーベット

その他料理長おまかせ 二〇、〇〇〇円
ご用意させていただきます

一品料理

フルーツトマト

八〇〇円

だだ茶豆塩茹で

八〇〇円

あわび茸と大黒しめじ含め煮

一、〇〇〇円

生いくら出し醤油漬け

一、五〇〇円

からすみ

二、五〇〇円

のどぐろ塩焼き

三、五〇〇円

松茸土瓶蒸し

三、五〇〇円

季節のお造り盛合せ (三点盛り)

三、〇〇〇円〜