

備前

六、〇〇〇円

先付 金時草のお浸し

寿司 にぎり寿司七貫と巻物

にぎり寿司七貫と巻物

中トロ、赤身、鰯、メ鯖

赤貝、ずわい蟹、うに

巻物

留椀 ぼたん海老の味噌汁 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

九谷

九、〇〇〇円

お好きなお寿司をお召し上がりください

先付 金時草のお浸し

造り 羽太、つぶ貝

寿司 お好み寿司十貫

(おすすすめ鰯、メ鯖 など)

留椀 大蜆の赤出し 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

有田

く北陸の美味く

一、二、〇〇〇円

厳選食材 『香箱蟹』

先付 金時草のお浸し

旬肴 香箱蟹

お椀 葱鮪汁

造り 鰯、メ鯖、つぶ貝 など

焼物 のどぐる塩焼き

酒肴 ・あん肝ぼん酢

・鱈白子黒七味焼き

・白バイ貝旨煮 など

寿司 中トロ、赤身、羽太、金目鯛昆布メ

小肌、槍烏賊、うに

留椀 生海苔の味噌汁

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、〇〇〇円く
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
大椎茸蒸し焼き	一、〇〇〇円
下仁田葱蒸し焼き	一、〇〇〇円
鱈白子黒七味焼き	一、八〇〇円
あん肝ぽん酢	二、五〇〇円
香箱蟹	三、〇〇〇円
のどぐろ塩焼き	三、五〇〇円
季節のお造り盛合せ (三点盛り)	三、〇〇〇円 <small>〜</small>