

# コース料理

## 羽衣

季節のおすすめコース

九、〇〇〇円

## 藍

あい

七、五〇〇円

先 附

ご馳走膳

- 一、お刺身盛り合わせ 土佐醤油
- 一、ずわい蟹酢の物 あしらひ一式
- 一、ひとくちスープ

天ぷら

活車海老 穴子 他魚介二品 野菜

食 事

釜揚げそば 温玉子だし 薬味

デザート



前 菜

旬肴の盛り合わせ

造 里

お刺身三種盛り

天ぷら

活車海老 穴子 烏賊 魚介物

野菜五品

和風サラダ

食 事

ご飯赤だし香の物

デザート

## 曙

あけぼの

一、一、〇〇〇円

先 附

前 菜

旬肴の盛り合わせ

造 里

お刺身四種盛り

天ぷら

活車海老 穴子 白身魚

季節の魚介物

野菜五品 かき揚げ

和風サラダ

食 事

天茶漬け 又は 蕎麦 (温製、冷製)

デザート

# 天ぷら

## お好み料理

活車海老

一、〇〇〇円

本日のサラダ

八〇〇円

穴子

一、五〇〇円

お刺身盛り合わせ

一、八〇〇円より

烏賊

八〇〇円

ご飯セット(白飯、赤だし、香の物)

八五〇円

きす

八五〇円

蕎麦(冷製又は温製)

一、〇〇〇円

かき揚げ

一、二〇〇円

天茶漬け(香の物付)

一、五〇〇円

野菜三品

一、五〇〇円

本日のデザート

一、〇〇〇円

盛り合わせ

二、八〇〇円

(おまかせ魚介物二品、野菜三品)

食材によるアレルギーや食物制限・制約のあるお客様は係へお申し付けください

表示価格は消費税を含む料金です / 国産米を使用しております

季節や仕入れ状況によって食材は変更となる場合がございます

フードロス削減の為、食べ切りへのご協力をお願いいたします