コース料理

曙

季節のおすすめコース

一五、〇〇〇円

先附　一、お刺身盛り合わせ　土佐醤油
ご馳走膳　一、ずわい蟹酢の物　あしらい一式
一、ひとくちスープ
和風サラダ
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



羽衣

- はごろも -

一〇、〇〇〇円

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

天津風

- あまつかぜ -

一八、〇〇〇円

先附　旬肴の盛り合わせ
前菜　お刺身四種盛り
造里　活車海老　穴子　白身魚
天ぷら　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

二〇二六年　霜月、師走

天ぷら

活車海老	一、〇〇〇円
穴子	一、五〇〇円
烏賊	八〇〇円
きす	八五〇円
かき揚げ	一、二〇〇円
野菜三品	一、五〇〇円
盛り合わせ（おまかせ魚介物二品、野菜三品）	二、八〇〇円

お好み料理

本日のサラダ	八〇〇円
お刺身盛り合わせ	一、八〇〇円 より
ご飯セット（白飯、赤だし、香の物）	八五〇円
蕎麦（冷製 又は 温製）	一、〇〇〇円
天茶漬け（香の物付）	一、五〇〇円
本日のデザート	一、〇〇〇円

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