

お顔合わせ会食プラン

「撫子」

¥16,500-

“旬菜盛り合わせ”

海老芝煮 湯葉揚 鶏松風 甘長 鳴門金時蜜煮
サーモン南蛮漬け ローストビーフ卸しぼん酢

本日の天然鮮魚盛り合わせ

～自家製山葵醤油で～

フォワグラ茶碗蒸し トリュフの香り

甘鯛おかき揚げ ジャガ芋饅頭
葱スープ餡 白髪葱 花穂 金箔

黒毛和牛レアカツ

本山葵 大和芋 葛醤油

火取帆立 加賀太胡瓜 フルーツトマト
アスパラ 黄身辛子 塩ぼん酢ジュレ

岐阜県志太地方限定米「龍の瞳」

天然鯛釜炊き御飯

香の物 赤出汁

季節のデザート

お顔合わせ会食プラン

「桔梗」

¥22,000-

“旬菜盛り合わせ”

海老芝煮 湯葉揚 鶏松風 甘長 鳴門金時蜜煮
サーモン南蛮漬け ローストビーフ卸しぼん酢

本日の天然鮮魚盛り合わせ

～自家製山葵醤油で～

蛤真丈のお吸物

紅白野菜 椎茸 スナップ豆 金箔

甘鯛雲丹焼 酢橘 蓮根梅鯉和え

フォワグラ茶碗蒸し トリュフの香り

のどぐろ蒸し寿司

九条葱 花穂 銀鮓 露生姜

生産者指定“常陸牛”のステーキ

焼き野菜添え

岐阜県志太地方限定米「龍の瞳」

天然鯛釜炊き御飯

香の物 赤出汁

季節のデザート