

1月の会席料理

1/1(火)~1/31(木)



季旬会席

おひとり様 **5,000**円(税込)

前菜	旬菜三種
造り	お刺身盛合せ
焼物	真鯛杉板焼き 伊達巻 金時生姜
煮物	穴子紅白蒸し 彩り野菜 麩 青味
強肴	大海老ムニエル仕立 アメリカーナマヨネーズソース 彩り野菜 セルフィーユ
酢の物替り	合鴨のカルパッチョ風
食事	小ふぐと冬野菜の天茶 香の物
甘味物	甘味盛合せ

季旬小会席

おひとり様 **3,500**円(税込)

前菜	旬菜三種
造り	お刺身盛合せ
焼物	真鯛杉板焼き 伊達巻 金時生姜
煮物	穴子紅白蒸し 彩り野菜 麩 青味
揚物	道産鶏むね肉の変り揚げ 二種 彩り野菜 梅塩
食事	本日の炊き込みご飯 香の物 味噌汁
甘味物	本日のシャーベット

飲み放題プラン [全27種類]

120分 プラス 1,500円(税込) / 90分 プラス 1,180円(税込)

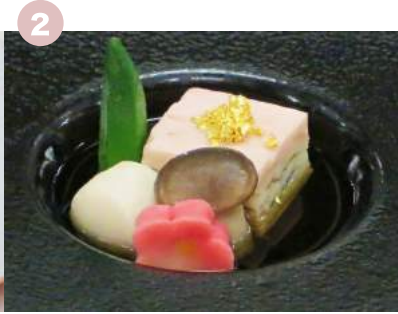
今月のおすすめ

1/1 (火)~1/31 (木)

前菜三点盛	・合鴨とレンコンのキンピラ ・柚子真丈 ・鶏の胡麻揚げ	600円
焼物	① 真鯛杉板焼き	700円
煮物	② 穴子紅白蒸し	650円
強肴	③ 大海老ムニエル仕立 アメリケーヌマヨネーズソース	800円
食事	・真鯛の炊き込みご飯 (味噌汁香の物付)	800円
	⑤ 海鮮井 (味噌汁香の物付)	1,500円
	⑥ 天井 (味噌汁香の物付)	1,000円
	④ 小ふぐと冬野菜の天茶 (香の物付)	750円
地酒	・北の地酒 飲みくらべセット (北の勝 清酒、国稀 北海鬼ころし、千歳鶴 純米) <根室> <増毛> <札幌>	980円



真鯛杉板焼き



穴子紅白蒸し



大海老ムニエル仕立
アメリケーヌマヨネーズソース



小ふぐと冬野菜の天茶



海鮮井



天井