

鮭メニュー デイナー



おすすめ鮭会席

一の膳、二の膳、三の膳のそれぞれのお膳に旬の鮭三貫を
あわせてお召し上がりいただく鮭会席のコースです。

- 先附 トロ湯葉・菊菜・長芋・白海老・梨
ピシソワーズ泡ソース
- 一の膳 穴子と野菜の天婦羅
(左記の中より一品お選びください)
仔羊 大葉味噌添え マスタード
+1000円でA3サーロインステーキに、
+1200円でA3フィレステーキに、
変更いただけます
- 三の膳 丸茄子 オコゼ唐揚 お焦げ 蟹野菜卵餡 バルサミコ
握り鮭三貫 旬魚荒汁
- デザート ラ・フランスのカスタード掛け または 栗きんとん

お1人様
¥10,455 (サ込み・税別)

魚貝と旬野菜の鮭コース

旬の魚貝と野菜のお鮭12貫のコースです。

- 先附 秋鯖南蛮 水雲 千枚蕨良 菊花
- 温物 和牛治部煮 大根 親音葱 菰 錦あられ
- 鮭 一魚貝握り八貫 野菜握り四貫 旬魚荒汁
- デザート ラ・フランスのカスタード掛け または 栗きんとん



お1人様
¥8,364 (サ込み・税別)

※お食事に制限がある場合もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。 ※料金はサービス料10%を含む、消費税別価格です。
※写真はイメージです。 ※食材の仕入れ状況によっては、メニューが変更になる場合がございますので予めご了承ください。



本日のおまかせ
贅沢鮭コース

会席とお鮭が両方味わえる贅沢なコースです。

先附	造り	焼物	温物	鮭	デザート
秋鯖南蛮 水雲 千枚蕪良 とんぶり	旬魚盛り合わせ (左記の中より一品お選びください)	栄螺ガリック焼	+1000円でA3サーロインステーキに、 +1200円でA3フィレステーキに、 変更いただけます	和牛治部煮 大根 観音葱 蕪 錦あられ	旬鮭七貫 荒汁
				ラ・フランスのカスタード掛け	または 栗きんとん

お1人様

¥15,910 (サ込み・税別)

※お食事に制限がある場合もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。※料金はサービス料10%を含む、消費税別価格です。
※写真はイメージです。 ※食材の仕入れ状況によっては、メニューが変更になる場合がございますので予めご了承ください。

鮭
メ
ニ
ユ
ー
単
品



大トロ
一貫 ¥1,231



中トロ
一貫 ¥1,019



赤身
一貫 ¥620



サーモン
一貫 ¥417



和牛A5
一貫 ¥1,231



和牛A3
一貫 ¥1,019



鯛
一貫 ¥620



ウニ
一貫 ¥815



ひらめ
一貫 ¥815



えんがわ
一貫 ¥1,019



しめさば
一貫 ¥620



サワラ
一貫 ¥417



あじ
一貫 ¥510



サヨリ
一貫 ¥620



コハダ
一貫 ¥417



小いわし(夏季限定)
一貫 ¥417



車エビ
一貫 ¥722



タコ
一貫 ¥417



イカ
一貫 ¥510



穴子
一貫 ¥722

※お食事に制限がある場合もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。 ※料金はサービス料10%を含む、消費税別価格です。
※写真はイメージです。 ※食材の仕入れ状況によっては、メニューが変更になる場合がございますのでご了承ください。

鮭メニュー
単品



ホタテ
一貫 ¥417



つぶ貝
一貫 ¥722~



トリガイ
一貫 ¥722~



たいらぎ貝
一貫 ¥620~



夜鳴貝
一貫 ¥815~



赤貝
一貫 ¥815~



イクラ軍艦
一本 ¥620



アメリカンロール
一本 ¥722



鉄火巻
一本 ¥722



ネギトロ巻
一本 ¥1,231



トロ巻
一本 ¥1,231



梅しそ巻
一本 ¥417



かっぱ巻
一本 ¥417



たまご巻
一本 ¥510



穴きゅう巻
一本 ¥722



おしんこ巻
一本 ¥417



玉子焼
一貫 ¥417