

前日まで要予約

10月限定 秋の味覚祭

10月1日(木)～31日(土) ランチ&ディナータイム
秋味の贅を集めて、五味五食を楽しむ期間限定会席に。

- 秋菜 ①戻勝男の叩きと紅葉鯛のサラダ 天盛り
錦野菜 南瓜ソーメン・浅葱・茗荷・
大葉・長芋 大蒜別チョコ 美味ドレ
②柿と洋梨の白酢和え 五色あられ
③栗と紫芋の天麩羅 抹茶塩
- 吸物 松茸の土瓶蒸し
松茸 羽太 冬瓜 青味 酢橘
- 焼物 紅葉豚と野菜の味噌炒め カオヤーン包み
- 温物 丸茄子と秋鮭の揚げ出し
海老・パプリカ・相混葱 紅葉卸
- 食事 秋の美味鮓丼 留椀
- デザート 栗のアイス

お1人様
¥12,000

(サ込み・税別)

会員様割引対象メニュー



料理長おすすめ鉄板コース

10月1日(木)～31日(土) ディナータイム

A5和牛のサーロイン90gとフィレ70g
よりお選びいただける満足度の高いコース。
10月は、太刀魚のエスカベッシュ、
トランプ茸のビーフコンソメ、
紅葉鯛とタラバ蟹 ボルチーニソース、
御飯とデザート付で
ご提供いたします。

お1人様
¥13,273
(サ込み・税別)

会員様割引対象メニュー



秋の美味鮓丼ぶり

10月1日(木)～31日(土) ランチタイム
季節の茶碗蒸し・秋野菜の天麩羅
留椀・選べるデザート付。

紅葉鯛や秋鯖、秋刀魚など
秋に美味しい十数種類の
魚介を厳選。セットで味わう
風味豊かな鮓丼ぶり。

お1人様
¥5,091
(サ込み・税別)

会員様割引対象メニュー



ご予約は2名様から
10月釜炊き御飯 [松茸]

お1人様
コース料理プラス¥1,455 (サ込み・税別)

単品1人前 ¥2,910 (サ込み・税別)

※コースの食事を釜炊き御飯に変更、単品メニューとしても予約可能。



肉料理をブランド牛に
追加料金で変更できます
10月 京の肉
(京都府)
通年 松阪牛

※詳しくはスタッフにお問い合わせください。

10月に
旬を迎える
海の幸

10月の注目食材は、
大分県産の
関サバ・関アジ、
北海道産の時鮭・鰯です。