



前日まで要予約

11月限定 特別会席

11月1日(日)~30日(月) ランチ&ディナータイム
走りの旬食材を料理長が厳選、味わい多彩な特別メニュー。

- 先附 | 一、寒鰯大根(べつたら) 唐墨大根
一、雲子ポン酢
- 造り | カワハギ・寒平目・鮪・帆立・肝醤油・土佐醤油
- 中皿 | 牡蠣グラタン トリュフ掛け チーズ
- 油物 | 多良場蟹と多良の天麩羅 藻塩 天出汁
- 温物 | 甘鯛柚香煮 青首大根
九条葱 白葱 針柚子
- 食事 | ネギトロ・烏賊・イクラ丼 留椀
- デザート | 完熟苺のムース

お1人様
¥12,000

(サ込み・税別)

会員様割引対象メニュー



板前おまかせ鮭十二貫セット

11月1日(日)~30日(月) ランチタイム

茶碗蒸し・天麩羅・留椀・デザート付
鮭職人おすすめのネタ十二貫をコースで
お召し上がりいただくおすすめのランチメニューです。

お1人様
¥4,728

(サ込み・税別)

会員様割引対象メニュー

魚貝と旬野菜の鮭コース

11月1日(日)~30日(月) ランチ&ディナータイム

冬に美味しい魚貝鮭8貫と野菜鮭4貫を、職人おすすめのコースでお召し上がりいただく味わい多彩なヘルシーメニュー

- 先附 | 柿・ラ・フランス・林檎の白酢和え スナッフエンドウ ふり柚子
- 温物 | 大山鶏みぞれ白湯辛煮 大根 鷹の爪 鮑茸 青梗菜
- 鮭 | 魚貝握り八貫 野菜握り四貫 旬魚荒汁
- デザート | バニラアイス 黒蜜 または 黒胡麻と胡桃のゆべし

お1人様 ¥8,364 (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
11月釜炊き御飯 [秋刀魚]
お1人様
コース料理プラス ¥1,091
単品1人前 ¥2,182 (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
11月 仙台牛 (宮城県)
通年 松阪牛
※詳しくはスタッフにお問い合わせください。

11月に旬を迎える海の幸
11月の注目食材は、北海道産の喜知次・本ししゃも・ホッケ、秋田県産の鯛です。

※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。