

5F 和食

あじ どころ 味 処

秋の味覚をふんだんに取り入れた和食ならではの
会席料理をご堪能ください。

季節コース

お一人様 13,000円 (税込14,300円)

- ◆ 八寸 ・春菊のお浸し
・いくら醤油漬け
・南京煮
・いちじく胡麻クリーム
・さつま芋チップス
- ◆ 吸物 松茸土瓶蒸し
- ◆ 造り 厳選三種盛合せ
- ◆ 焼物 季節魚の幽庵焼き
- ◆ 箸休 貝柱の茶碗蒸し
フカヒレあんかけ
- ◆ 天婦羅 厳選三種盛合せ
- ◆ 強肴 黒毛和牛焼しゃぶ
蕪／焼茄子
- ◆ 食事 里芋土鍋飯
香の物／赤出し
- ◆ 水菓子 ピオーネゼリー

おすすめの一品



黒毛和牛焼しゃぶ

黒毛和牛をさっと炙り、旬の野菜を巻いて
自家製ソースでお召し上がりください。