

¥10,000税込(全8品) 3日前までの要予約 5名様より承ります

菜〉四季の彩り盛り合わせ 〈前

〈お 椀〉 削りたて鰹の御吸物 (季節の旬の食材でご用意しております。)

【春】蛤の御吸物

【夏】牡丹鱧の御椀

【秋】松茸の土瓶蒸し

【冬】帆立の進上

〈お造里〉 奄美産 本鮪中トロ/他おすすめ二種

〈温 物〉 自家製飛龍頭と季節のお野菜

〈酢 物〉 ずわい蟹柑橘ジュレ掛け

〈焼物〉 牛フィレステーキ 季節野菜添え/和風ソース

〈食事〉鮨盛り合わせ/赤出汁

〈甘 味〉 和風甘味盛り合わせ

人を偲び 上質なお料理とおもてなしでお手伝 たします

