

【三千八百円コース】

- 前菜 季節の前菜
- 碗物 季節野菜のスープ
- 向付 本日の鮮魚
- 蒸物 季節の蒸し料理
- 焼物 鱒のバター香草ソテー
- 揚物 旬野菜と海老の天麩羅
- 食事 季節のご飯
- 水物 季節のデザート

《三千八百円会席》

- 先付 季節の前菜
- 向付 本日の鮮魚
- 碗物 季節の吸物
- 焼物 鱒の柚庵焼き
- 煮物 季節の蒸し料理
- 揚物 旬野菜と海老の天麩羅
- 食事 季節のご飯
- 水物 季節のデザート

【五千三百円コース】

- 前菜 季節の前菜
- 碗物 季節野菜のスープ
- 向付 本日の鮮魚盛
- 蒸物 季節の蒸し料理
- 焼物 和牛ハンバーグ
- 揚物 旬野菜と海老の天麩羅
- 食事 季節のご飯
- 水物 季節のデザート

《五千三百円会席》

- 先付 季節の和え物
- 前菜 季節の前菜盛合せ
- 向付 本日の鮮魚二種盛
- 碗物 季節の吸物
- 焼物 鱒の柚庵焼き
- 煮物 筍と鳴門若布の煮物
- 揚物 旬野菜と海老の天麩羅
- 食事 季節のご飯
- 水物 季節のデザート

【七千四百円コース】

- 前菜 季節の前菜
- 碗物 季節野菜のスープ
- 向付 本日の鮮魚盛
- 蒸物 蟹と野菜のフラン
- 魚料理 本日の鮮魚
- 肉料理 ローストビーフ
- 揚物 揚げ海老真丈と筍天麩羅
- 食事 季節のご飯
- 水物 季節のデザート

《七千四百円会席》

- 先付 季節の和え物
- 前菜 季節の前菜盛合せ
- 向付 本日の鮮魚三種盛
- 碗物 季節の吸物
- 焼物 鱒の柚庵焼き
- 煮物 筍と鳴門若布の煮物
- 揚物 揚げ海老真丈と筍天麩羅
- 酢物 蟹身と寄もすくの緑酢
- 食事 季節のご飯
- 水物 季節のデザート

== 春の洋食コース ==

< 3,800円 コース >

- 季節のオードブル
- 季節野菜のスープ
- 本日の鮮魚のカルパッチョ
- 菜花とポテトサラダ
- 三元豚ロースト 梅肉ソース
- 鱒のバター香草ソテー
- 春キャベツのパスタ
- 季節のデザート

< 5,300円 コース >

- 季節のオードブル盛合せ
- 季節野菜のスープ
- 本日の鮮魚二種のカルパッチョ
- 季節野菜のフラン
- 鱒のバター香草ソテー
- 和牛ハンバーグ
- 春キャベツと筍のパスタ
- 季節のデザート・コーヒーor 紅茶

< 7,400円 コース >

- 季節のオードブル盛合せ
- 季節野菜のスープ
- 本日の鮮魚三種のカルパッチョ
- 蟹と野菜のフラン
- ローストビーフ グレービーソース
- 帆立貝柱のフリッター 梅肉ソース
- 春キャベツとアンチョビのパスタ
- 季節のデザート2種・コーヒーor 紅茶

※仕入れの状況等により、食材が変更になる場合がございます。ご了承下さいます様お願い申し上げます。
 ※ご予約は、利用日の4営業日前までにお申込下さい。
 ※四名様以上のご予約でお願い致します。