

夜のコース Dinner Set Menu
August 30 ~ September 28, 2019
17:30 - 21:30



Dinner 12,000

菱蟹 糸南京 焼松茸 胡瓜 キャビア 花穂
Crab meat, squash, matsutake mushroom, cucumber, caviar

土瓶蒸し
鱧 松茸 三つ葉 酢橘
Japanese consomme
Pike conger, matsutake mushroom

造り三種
Sashimi three kinds

八寸
Seasonal Dish "Hassun"
料理長がご用意する季節の味覚をお楽しみください。
Chef's hand selected dishes

鱧 松茸フライ 万願寺唐辛子 酢橘
Deep fried pike conger and matsutake mushroom

茄子田楽 牛肉 生麩 いんげん
Grilled eggplant with miso, beef, green bean

御飯 留椀 香の物
Rice, red miso soup, pickles

甘味
Dessert

Dinner 15,000

淡路 洲本美味百景

菱蟹 糸南京 焼松茸 胡瓜 キャビア 花穂
Crab meat, squash, matsutake mushroom, cucumber, caviar

土瓶蒸し
淡路産鱧 松茸 三つ葉 酢橘
Japanese consomme
Awaji pike conger, matsutake mushroom

造り三種
Sashimi three kinds

八寸
Seasonal Dish "Hassun"
料理長がご用意する季節の味覚をお楽しみください。
Chef's hand selected dishes

鮎 松茸 万願寺唐辛子天婦羅
Pick conger and matsutake mushroom tempura

淡路牛すきやき 玉葱 1pk 茄子
Awaji beef sukiyaki, onion, eggplant

御飯 由良産赤雲丹
留椀 香の物
Rice with sea urchin, red miso soup, pickles

甘味
Dessert

Dinner 18,000

菱蟹 糸南京 焼松茸 胡瓜 キャビア 花穂
Crab meat, squash, matsutake mushroom, cucumber, caviar

土瓶蒸し
淡路産鱧 松茸 三つ葉 酢橘
Japanese consomme
Awaji pike conger, matsutake mushroom

造り五種
Sashimi five kinds

八寸
Seasonal Dish "Hassun"
料理長がご用意する季節の味覚をお楽しみください。
Chef's hand selected dishes

淡路牛 松茸 酢橘
Matsutake mushroom, pike conger tempura

鮎 茄子 蓮根 若布館
Abalone, eggplant, lotus root, seaweed

御飯 由良産赤雲丹
留椀 香の物
Rice with sea urchin, red miso soup, pickles

甘味
Dessert

上記料金には、税金とサービス料が加算されます。
メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。
Prices are subject to service charge and tax.
If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

京の米老舗 八代目儀兵衛の「川梅」オリジナルブレンド米（国産）をご用意いたします。
Rice served here is special blended rice from the Hachidaime Gihey rice company in Kyoto..