

ランチ帯

フリードリンク付き
季節の二段重

¥6,200

〈一の重〉

本日の造里三種

小松菜と油揚げ 胡麻油風味

山うど酢味噌掛け

グリーンアスパラガス翡翠餡掛け

桜鱈とじゃが芋の山椒煮

行者にんにくと帆立貝の浸し

豆苗胡麻和え

〈二の重〉

あおさ入り出し巻き玉子 銀鮭 鯨生姜焼き そら豆

豚肉柔らか煮

えんどう豆御飯 香の物

味噌汁

抹茶パフェ

フリードリンクメニュー

ビール

焼酎

日本酒

カクテル

ウイスキー

ソフトドリンク

ワイン

*詳細はスタッフまでお尋ねください。

ランチ帯

フリードリンク付き
昼会席

¥7,200

- 〈先付〉 カマンベールチーズ 帆立貝 豆苗胡麻掛け
- 〈前菜〉 グリーンアスパラガス直火焼き 桜鱈押し寿司 稚鮎南蛮漬け
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈焼物〉 柳の舞 味噌ソース添え しし唐 茗荷 昆布旨煮
- 〈主菜〉 かすべの唐揚げ
- 〈食事〉 じゃこ御飯 香の物 味噌汁
- 〈甘味〉 自家製プリンと果物

フリードリンクメニュー

ビール

焼酎

日本酒

カクテル

ウイスキー

ソフトドリンク

ワイン

*詳細はスタッフまでお尋ねください。

ディナー帯

フリードリンク付き
丹頂会席

¥10,000

- 〈先付〉 かすべ煮凝り
- 〈酒菜〉 グリーンアスパラガス直火焼き 桜鱒押し寿司 稚鮎南蛮漬け
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈煮物〉 鹿の子帆立貝と春野菜の炊き合わせ
- 〈主菜〉 鮪レアカツ
- 〈食事〉 本日の丼の麺
- 〈甘味〉 抹茶パフェ

フリードリンクメニュー

ビール

焼酎

日本酒

カクテル

ウイスキー

ソフトドリンク

ワイン

*詳細はスタッフまでお尋ねください。

ディナー帯

フリードリンク付き
四季会席

¥16,000

- 〈先付〉 ずわい蟹と雲丹の醤油ジュレ掛け
- 〈前菜〉 カマンベールチーズたまり漬け 初鰹たたき ホヤ塩辛 かすべ煮凝り
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈焼物〉 時知らず いくら添え 男爵芋バター焼き
- 〈煮物〉 柳の舞 醤油煮 季節野菜
- 〈主菜〉 北海道産牛フィレ肉炙り焼き 牛すじ煮込み 黒ニンニク
- 〈食事〉 本日の握り寿司三種 赤出汁
- 〈甘味〉 抹茶大福

フリードリンクメニュー

ビール

焼酎

日本酒

カクテル

ウイスキー

ソフトドリンク

ワイン

*詳細はスタッフまでお尋ねください。