



写真は、イメージです

旬会席

5,500 円

前菜 渡り蟹菊花和え 松茸 菊菜

御椀 ざくざく汁 秋味 小芋 大根 人参

凍み豆腐 香り豆

御造り 鰹叩き 他二種 芽物一式

煮物 南禅寺蒸し 地鶏つくね 银杏 百合根

台の物 鮪ほほ肉バター焼き 茸色々

御食事 栗ご飯 味噌椀 香の物

水菓子

※市場の状況により食材を変更する事があります。



写真は、イメージです

季節の味覚会席

7,700 円

前菜 渡り蟹菊花和え 松茸 菊菜

御椀 ざくざく汁 秋味 小芋 大根 人参

凍み豆腐 香り豆

御造り 活鮭叩き 中とろ 白身 芽物一式

煮物 冷しゃぶ 舞茸 焼き茄子 水菜

台の物 鮪ほほ肉バター焼き 茸色々

御食事 栗釜飯 味噌椀 香の物

水菓子

※市場の状況により食材を変更する事があります。



写真は、イメージです

寿司会席

4,400 円

小 鉢

前 菜

煮 物

茶そば

温寿司 あなご一本寿司

鮮寿司 中とろ含む六貫

吸い物

蒸し物

水菓子

※市場の状況により食材を変更する事があります。



写真は、イメージです

静岡膳

3,300 円

御造り まぐろ他一種 芽物一式

煮物 金目鯛煮おろし

揚げ物 桜海老かきあげ

蒸し物 茶碗蒸し

そば 冷茶そば

食事 一文字ばらちらし

しらす 鰻 いくら 玉子焼 胡瓜

味噌椀 香の物

水菓子

※市場の状況により食材を変更する事があります。



写真は、イメージです

夢咲膳

4,400 円

炭 焼 遠州夢咲牛サーロイン(150g)

生野菜

蒸し物 茶碗蒸し

食 事 白飯 味噌椀 香の物

水菓子

※市場の状況により食材を変更する事があります。



写真は、イメージです

銀鱈西京焼定食

1,540 円

銀鱈西京焼 小鉢 白飯 味噌椀 香の物

定食

◆御造り定食・・・1,980 円

お造り(鮭・真鯛・勘八・帆立・烏賊)茶碗蒸 白飯 味噌椀 香の物 水菓子

◆天婦羅定食・・・1,980 円

天婦羅(大海老・鱈・かぼちゃ・茗荷・茄子・他二種)茶碗蒸 白飯 味噌椀 香の物 水菓子

※市場の状況により食材を変更する事があります。



写真は、イメージです

鍋料理

遠州夢咲牛使用

◆しゃぶしゃぶ 5,500 円

夢咲牛 ロース150g 野菜 きしめん 水菓子

お肉追加 3,500 円

◆すき焼 5,500 円

夢咲牛 ロース150g 野菜 きしめん 水菓子

お肉追加 3,500 円

※お二人様より承ります。



写真は、イメージです

鰻
井物
蕎麦
うどん

鰻料理

- ◆ 鰻重 肝吸 香の物 水菓子・・・2,530円
- ◆ 鰻膳 鰻蒲焼 白飯(おひつ) 茶漬 肝吸 香の物 水菓子・・・2,750円

井物

- ◆ 天井(大海老・鱈・かぼちゃ・茗荷・茄子・他二種)茶碗蒸 味噌椀 香の物 水菓子・・・1,980円
- ◆ 海鮮井(鮭・真鯛・勘八・帆立・烏賊)茶碗蒸 味噌椀 香の物 水菓子・・・1,980円
- ◆ 海鮮にぎり寿司 ……2,800円
にぎり七貫(中とろ・鮭・真鯛・金目鯛・勘八・帆立・穴子)茶碗蒸 吸い物

蕎麦・うどん

- ◆ 茶蕎麦 天婦羅付(海老・白身・野菜三種)・・・1,430円
- ◆ 稲庭うどん 天婦羅付(海老・白身・野菜三種)・・・1,540円

※市場の状況により食材を変更する事があります。

定食

◆ 活あじ塩焼き定食・・・1,760円
小鉢 お造り 白飯 味噌椀 香の物

◆ 活あじ叩き定食・・・1,760円
小鉢 お造り 白飯 味噌椀 香の物

丼物

◆ 穴子丼・・・1,650円
小鉢 味噌椀 香の物

◆ 鯖づけ丼・・・1,650円
小鉢 味噌椀 香の物

◆ 桜海老かき揚げ丼・・・1,650円
小鉢 味噌椀 香の物

定食・丼物

季節の一品料理

前菜	もずく酢	440円
	海鮮サラダ	750円
お造り	まぐろ	850円
	白身	850円
	活鮭叩き	850円
	中トロ刺し(二貫)	1,100円
	御造り盛合せ(中トロ 鮪 他四種)	2,750円
焼き物 蒸し物	かんぱちかま塩焼き	800円
	温牛叩き	850円
	かます塩焼き	880円
	銀鱈西京焼き	990円
	夢咲牛ロース塩焼き	2,900円
揚げ物	地養鶏竜田揚げ	550円
	桜海老かき揚げ	800円
	天婦羅盛合せ	2,420円
	(大海老・きす・桜海老かき揚げ・野菜五種)	
お食事	御飯セット(香の物・味噌椀)	400円
	茶蕎麦	600円
	稲庭うどん	600円