

五感で感じる 旬コース

松茸と秋鱧コース 五〇〇〇円

香川県沖で捕れた新鮮な高級魚「鱧」は夏を越え脂がのり秋に一番美味しくなります。
京都の骨切り技術で召し上がって頂く鱧を心ゆくまでご堪能下さい。

先付け

お造り

はもの梅肉サラダ

松茸の土瓶蒸し

松茸とはもの天ぷら

はもしゃぶ

お食事



松茸と黒毛和牛のコース 五〇〇〇円

贅沢な秋の味覚の王様松茸とお肉も食べたい方におすすめの秋限定の特別なコース料理です。

先付け

お造り

はもの梅肉サラダ

松茸の土瓶蒸し

黒毛和牛の網焼き

松茸の天ぷら

お食事

