

《 夏の会席6,000円コース お品書き 》



先付	紋甲烏賊土佐酢ゼリー掛け
造り	寒八・鱸
焼物	鮎塩焼・鰻棒寿司
煮物	大山ハーブ鶏治部煮
揚げ物	鱸と夏野菜の天婦羅
台の物	牛オーカク陶板焼き 夏野菜グリル添え
酢の物	もずく酢長芋掛け
食事	ご飯・留碗・香の物
水菓子	夏みかんムースゼリー

※仕入れ状況により、内容は変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

《 夏の会席7,000円コース お品書き 》



先付	海老と白身魚のゼリー寄せ
造り	寒八炙り・鱸
焼物	牛オーカク陶板焼き 夏野菜グリル添え
煮物	大山ハーブ鶏治部煮
揚げ物	鱸と夏野菜の天婦羅
蒸し物	冷し茶碗蒸し 銀杏餡掛け
酢の物	もずく酢 長芋掛け
食事	しらすわかめご飯・留碗・香の物
水菓子	夏みかんムースゼリー

※仕入れ状況により、内容は変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

《 夏の会席8,000円コース お品書き 》



先付	海老と白身魚のゼリー寄せ
前菜	鮎のスモーク・湖山池蜆酒蒸し・順才吸酢・猛者海老塩焼・鰻棒寿司
造り	鱸・寒八・鮪
焼物	牛オーカクロースト 夏野菜グリル添え
煮物	大山ハーブ鶏治部煮
揚げ物	鱸と海老つみれの天婦羅
酢の物	白烏賊・茗荷土佐酢和え
食事	しらすわかめご飯・留碗・香の物
水菓子	夏みかんムースゼリー

※仕入れ状況により、内容は変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。