

涼夜会席

五〇〇〇円 (税込)



造里 鯛松前

鮪

烏賊

あしらい一式

椀

鰻真丈

焼茄子

かもし人参

木ノ芽

箱

前菜

枝豆腐

小蛸旨煮 南瓜

鰻冊

穴子押し寿司

合鴨ロース

鰺ゆかり揚げ

すずき木ノ芽焼

強肴

博多和牛炙り

玉葱 ヤングコーン

南瓜 舞茸

パプリカ クレソン

食事

もろこし御飯

香の物

二種盛り

留椀

赤出汁

甘味

瀬戸内レモンムース  
水まんじゅう



松花堂

四〇〇〇円

(税込)

口取り 造里 魚料理 肉料理

替り鉢

食事

季節のデザート

料理内容が一部変更になる場合がございます。写真はイメージです。

旬菜会席

六五〇〇円

(税込)



写真はイメージです。

前菜 枝豆腐

鰻冊  
鰻ゆかり揚げ

椀 鰻真丈

焼茄子 かもじ人参  
木ノ芽

造里 鯛松前 鮪 縞鰻

あしらい一式

焼物 すずき木ノ芽焼

蓮根チップ 芽蓮根

強肴 博多和牛炙り

玉葱 ヤングコーン 南瓜  
舞茸 パプリカ クレソン

食事 鰻御飯

香の物 二種盛

留椀 赤出汁

甘味 瀬戸内レモンムース  
パイン密煮

水まんじゅう

萌木会席

八五〇〇円

(税込)



料理内容が一部変更になる場合がございます。写真はイメージです。

前菜 枝豆腐

鰻冊  
小蛸旨煮 南瓜  
傘海老  
茗荷寿司

椀

鰻真丈  
焼茄子 かもじ人参  
木ノ芽

造里 鯛松前 本鮪 縞鰻

あしらい一式

焼物 すずき木ノ芽焼

蓮根チップ 芽蓮根

替鉢 海老ゆかり揚げ

もろこしかき揚げ  
茄子 青とう 塩 レモン

強肴 博多和牛炙り

玉葱 ヤングコーン  
南瓜 舞茸  
パプリカ クレソン

食事 鰻御飯

香の物 二種盛

留椀 赤出汁

甘味 瀬戸内レモンムース

パイン密煮  
水まんじゅう

