

涼夜会席

五〇〇〇円 (税込)



先付 薄菜 枝豆 海老 水貝

吸い酢

箱

前菜

太刀魚かりんと揚

胡麻豆腐 山葵

川海老芝煮

蛸柔らか煮 木の芽

博多地鶏立田蒸し

共飴 水辛子

ゴーヤ味噌炒め

造里

鯛洗い

鮪焼霜 妻一式

強肴

赤牛ロースト

夏野菜 ジャポネソース

蓮根チップ

食事

梅じゃこ御飯

香の物

二種盛

留碗

赤出汁

甘味

夏みかんムース

桃のコンポート ライムジュレ



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

六〇〇〇円

(税込)



写真はイメージです。

萌木会席

八〇〇〇円

(税込)

前菜

太刀魚かりんと揚
胡麻豆腐 山葵
薄菜 枝豆 海老 水貝
川海老 芝煮
鰻白焼

椀

鱈氷柱 玉子豆腐
はす芋 木の芽

造里

鯛洗い
鮪焼霜
烏賊そうめん 妻一式

焼物

鮎田楽
大葉 赤味噌 小芋 茄子
蓮根チップ 茗荷

蓋物

木の葉南京 蛸柔らか煮
丸むき小芋 茄子 蓮根
木の芽葛餡

肉料理

博多和牛ロースト
夏野菜 プチリーフ
利休ソース

食事

鰻飯 とろろ

香の物

二種盛

留椀

赤出汁

甘味

夏みかんムース
桃のコンポート
ライムジュレ



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

太刀魚かりんと揚
胡麻豆腐 山葵
薄菜 枝豆 海老 水貝
川海老 芝煮
鰻白焼

椀

鱈氷柱 玉子豆腐
はす芋 木の芽

造里

鯛洗い
鮪焼霜
烏賊そうめん 妻一式

焼物

鮎田楽
大葉 赤味噌 小芋 茄子
蓮根チップ 茗荷

蓋物

木の葉南京 蛸柔らか煮
丸むき小芋 茄子 蓮根
木の芽葛餡

肉料理

博多和牛ロースト
夏野菜 プチリーフ
利休ソース

食事

鰻飯 とろろ

香の物

二種盛

留椀

赤出汁

甘味

夏みかんムース
桃のコンポート
ライムジュレ

