

会席料理とワイン

完全予約制
(各回20名様まで)

9/27(日)・10/25(日) 開催

18:00~20:30 終了予定

(17:30から入店可能)

定員になり次第ご予約の受付を終了いたします。

旬の食材を活かした会席料理のコースとワインのペアリングディナー。
和の落ち着いた店内で至福のひとときをお過ごしください。



*会席料理とワインのペアリングディナー

〈前 菜〉●子持鮎、銀杏

●ほうれん草、松茸お浸し

●鮭塩焼、海老、松茸

〈向 付〉茄子、生うに、小カブら、あわび、松茸あん

〈椀 物〉土瓶蒸し 鰻、松茸

〈焼 物〉紅葉鯛ときのこのソテー

〈強 肴〉ローストビーフ、トリュフ入マッシュポテト、刻み松茸

〈寿 司〉握り寿司8貫

〈汁 物〉味噌汁

〈水 物〉季節のフルーツ

ワイン飲み放題

●白ワイン (2種)

●スパークリングワイン (1種)

その他のお飲み物は別料金となります。

※写真はイメージです。

※材料の入荷状況により内容が変更となる場合がございます。ご了承くださいませ。

¥10,000 (税込)