

## 和洋会席コース

会席料理プランです

### 松コース(11品) ¥8,000

前 菜 季節の物 三種盛り  
向 付 旬の鮮魚 三品盛  
強 肴 寄せ鍋  
焼 物 鮮魚西京焼き  
炊 合 風呂吹き大根  
蒸 物 茶碗蒸し  
進 肴 国産牛ステーキ  
油 物 天婦羅盛り合わせ  
酢 物 蛸の湯引き  
ご 飯 代 温製山掛けそば  
水 菓 子 季節のフルーツ

### 竹コース(10品) ¥7,000

先 付 季節の小鉢物  
向 付 旬の鮮魚 三品盛  
強 肴 寄せ鍋  
焼 物 鮮魚西京焼き  
炊 合 風呂吹き大根  
蒸 物 茶碗蒸し  
進 肴 国産牛ステーキ  
油 物 天婦羅盛り合わせ  
ご 飯 代 温製山掛けそば  
水 菓 子 季節のフルーツ

### 梅コース(9品) ¥6,000

先 付 季節の小鉢物  
向 付 旬の鮮魚 三品盛  
強 肴 寄せ鍋  
炊 合 風呂吹き大根  
進 肴 ビーフシチュー  
油 物 天婦羅盛り合わせ  
酢 物 蛸の湯引き  
ご 飯 代 温製山掛けそば  
水 菓 子 季節のフルーツ

※ 仕入れの都合で内容が変わる場合がございます

## 和洋折衷 大皿盛りコース

お客様がご着席される各テーブルに、大皿盛り形式でご用意いたします

### Aコース(9種) ¥6,000

お造り3種 (一人付け)

寿司盛り合わせ

カルパッチョ

季節の揚げ物

旬の魚の唐揚げ 甘酢ソース

ローストビーフ

クリームグラタン

吸い物 (一人付け)

デザート (一人付け)

### Bコース(8種) ¥5,000

お造り2種 (一人付け)

寿司盛り合わせ

季節の揚げ物

豚ヒレ肉のパイ包み焼き

ビーフシチュー (一人付け)

鶏肉ソテー ユーリンチソース

吸い物 (一人付け)

デザート (一人付け)