

6月



旬のアユと夏野菜を堪能できる、滋味深い御膳。竹かごと笹の葉が添えられた涼やかな見た目に食欲が高まります。素材の美味しさをじっくり味わいながら、夏の訪れを感じてみてはいかがでしょうか。

【7月料理内容】

- ・アユの塩焼き
- ・前菜
- ・ご飯
- ・選べるデザート
- ・抹茶もしくはソフトドリンク

【6月料理内容】

- ・茶箱弁当
- ・お吸い物
- ・選べるデザート
- ・抹茶もしくはソフトドリンク

茶道具のひとつである「茶箱」に盛りつけられた、彩り豊かな御膳に舌鼓。焼き物や炊き合わせが乗った蓋を持ち上げると、もう一段お料理がお目見え。宝探しをするように楽しみながら味わっていただけます。

7月



【8月料理内容】

- ・国産牛の石焼き
- ・前菜
- ・ご飯
- ・選べるデザート
- ・抹茶もしくはソフトドリンク

暑い夏こそ、柔らかく脂ののった国産牛でエネルギーをチャージ。アツアツの石の上でお好みの焼き加減に仕上げ、お肉本来の旨味を心ゆくまで堪能して。猛暑の疲れを吹き飛ばす、パワーみなぎる御膳です。

8月



※写真はイメージです。仕入れなどにより、内容が異なる場合があります。

慶事料理

お食い初めやお祝い事に華のある料理でおもてなし

お食い初め膳
2,750円

6,600円コース

車八寸・お造り・椀物・茶碗蒸し・松阪牛の石焼き・炊き込みご飯・デザート

7,700円コース

前菜12種・お造り・椀物・松阪牛の石焼き・茶碗蒸し・炊き込みご飯・デザート



※3日前の予約必須 ※価格は税込みです