

初秋会席

9月1日(水)~30日(木)

ランチ & ディナータイム

真鱈の姿造りや秋カマスの美味酢漬や松茸の天ぷら、炙り鯖と鮭の棒鮓など、初秋の美味を集めた秋会席をお楽しみください



前菜	一、秋カマスの美味酢漬	温物	一人鍋 鯛と阿波尾鶏の治部煮鍋	お1人様
	一、粒貝 鮑茸 海老 もって菊 雲丹ソース		大根 青味	¥15,000
造り	真鱈の姿造り 烏賊 鮪 芽物一式	食事	炙り鯖と鮭の棒鮓	(税・サ込み)
焼物	和牛ステーキ 焼野菜		留椀	会員様割引対象メニュー
油物	松茸の天ぷら 秋茄子 丸十 青味	デザート	抹茶とほうじ茶のケーキ	



板前おまかせ鮭十二貫セット

9月1日(水)~30日(木)ランチタイム

茶碗蒸し・天麩羅・留椀・デザート付。
鮭職人おすすめのネタ十二貫をコースで
お召し上がりいただき、おすすめランチメニューです。

お1人様
¥5,200
(税・サ込み)
会員様割引対象メニュー



料理長おすすめ 鉄板焼ランチコース 10食限定

9月1日(水)~30日(木)ランチタイム

和牛サーロイン100gまたは和牛フィレ90gがお選びいただける
数量限定のランチコース。9月は秋刀魚と茄子のテリーヌや
サツマイモのポターージュ、炊き込みご飯と数種のデザートをお楽しみください。

お1人様
¥7,100
(税・サ込み)
会員様割引対象メニュー

9月のおすすめ ※詳しくはお問い合わせください。



ご予約は2名様から
釜炊き御飯[鮭]
お1人様 コース料理プラス ¥1,200 (税・サ込み)
単品1人前 ¥2,400 (税・サ込み)
※コースの食事を釜炊き御飯に変更、単品メニューとしても予約可能。

肉料理をブランド牛に変更
京の肉(京都府)
お1人様 コース料理プラス ¥1,200 (税・サ込み)
※コースの肉料理を京の肉に変更。

季節の鮭ネタ
・松茸
・秋刀魚
・鯖

※お食事に制限がある場合もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。※料金には消費税・サービス料10%が含まれています。
※写真はイメージです。※食材の仕入れ状況によっては、メニューが変更になる場合がございますので予めご了承ください。