

2017  
Autumn Limited  
A la carte

●事前にご予約ください

秋季限定メニュー  
旬の一品  
アラカルト



上品な甘みとコクのある味つけが  
金目鯛の美味しさを引き立たせます。

金目鯛の煮付け

1,200円(税込価格1,296円)  
58g/66kcal[41045]



脂身と赤身のバランスが絶妙な  
寿司の王道をいく握り寿司。

本鮪中トロの握り

1,300円(税込価格1,404円)  
50g/119kcal[41047]



ふっくらとした食感と上品な旨味を  
とじ込めて、ていねいに焼き上げます。

かます塩焼き

750円(税込価格810円)  
36g/46kcal[41097]

旬の秋刀魚を、味わいが凝縮する  
炙りすしでお召し上がりください。

炙り秋刀魚すし

450円(税込価格486円)  
50g/105kcal[41098]



身も心も温まる美味しいふぐを味わえるコースをご用意 **ふぐ会席コース**



- 前 菜 赤貝辛子酢味噌  
胡麻豆腐・イクラ・山葵
- 造 り てっさ・紅葉卸し・浅月
- 揚げ物 ふぐ唐揚げ・青唐・串レモン
- 温 物 ふぐちり鍋  
春菊・榎木・長葱・焼餅・椎茸  
人参・紅葉卸し・浅月
- 食 事 ふぐ雑炊
- 香の物 柚子大根・青紫蘇胡瓜・赤かぶ
- 水菓子 メロン・巨峰

7,000円(税込価格7,560円)  
812g/1165kcal[41096]