

十六

SOTOROKU

懐石ディナーコース

金剛コース

一六五〇〇

紅玉コース

一三二〇〇

翠玉コース

一一〇〇〇

先付	鯛白子寄せ 生雲丹 海ぶどう 山葵 陸蓮根 餚
向付	季節の鮮魚三種
椀物	桜海老真薯 蔓菜 白芋茎 柿木茸
八寸	季節の品々
焼物	黒毛和牛炙り焼き
煮物	丸茄子 太刀魚南蛮 モロッコ印元 霰仕立て
揚物	稚鮎カダイフ揚 アスパラ 万願寺 抹茶塩
強肴	海鮮サラダ仕立て レッドキャベツ ウルイ 独活 スプラウト
食事	新生姜、白身魚の炊き込み御飯 赤出汁 香の物
甘味	マンゴープリン ライムジュレ フルーツ
先付	鯛白子寄せ 生雲丹 海ぶどう 山葵 陸蓮根 餚
向付	季節の鮮魚二種
椀物	桜海老真薯 蔓菜 白芋茎 柿木茸
八寸	季節の品々
焼物	五月鰯親子焼
煮物	丸茄子 太刀魚南蛮 モロッコ印元 霰仕立て
揚物	稚鮎カダイフ揚 アスパラ 万願寺 抹茶塩
止肴	北寄貝 黄味酢掛け レッドキャベツ ウルイ 独活 スプラウト
食事	新生姜、白身魚の炊き込み御飯 赤出汁 香の物
甘味	マンゴープリン ライムジュレ フルーツ
先付	鯛白子寄せ 生雲丹 海ぶどう 山葵 陸蓮根 餚
向付	季節の鮮魚二種
椀物	桜海老真薯 蔓菜 白芋茎 柿木茸
八寸	季節の品々
焼物	五月鰯親子焼
煮物	丸茄子 太刀魚南蛮 モロッコ印元 霰仕立て
揚物	稚鮎カダイフ揚 アスパラ 万願寺 抹茶塩
止肴	北寄貝 黄味酢掛け レッドキャベツ ウルイ 独活 スプラウト
食事	新生姜、白身魚の炊き込み御飯 赤出汁 香の物
甘味	マンゴープリン ライムジュレ フルーツ

仕入れの状況により、内容が変更となる場合がございます。

当店ではコースチャージとして、お会計時にお一人様 550 円頂戴しております。 | 価格は全て税込です。