

十六

SOTOROKU

懐石ディナーコース

金剛コース

一六五〇〇

先付 芽花椰菜寄せ 旨出汁ジュレ キャビア
向付 季節の鮮魚三種
椀物 穴子真薯 小メロン あわび茸 順才 花丸胡瓜
八寸 季節の品々
焼物 宮崎牛炙り焼き 夏野菜
冷煮物 湯葉、牛蒡、ローストビーフ、ペコロス、陸蓮根、酢取茗荷 冷やし鉢
揚物 海老、万願寺とうがらしの包み揚げ ヤングコーン
強肴 鱧しゃぶ寄せ鍋仕立て マイクロ水菜
食事 蓮根御飯 赤出汁 香の物
甘味 西瓜 巨峰 無花果ムース

紅玉コース

一三二〇〇

先付 芽花椰菜寄せ 旨出汁ジュレ キャビア
向付 季節の鮮魚二種
椀物 穴子真薯 小メロン あわび茸 順才 花丸胡瓜
八寸 季節の品々
焼物 鱧の酒焼き 酢取生姜 緑酢
冷煮物 湯葉、牛蒡、ローストビーフ、ペコロス、陸蓮根、酢取茗荷 冷やし鉢
揚物 海老、万願寺とうがらしの包み揚げ ヤングコーン
強肴 鱧しゃぶ寄せ鍋仕立て マイクロ水菜
食事 蓮根御飯 赤出汁 香の物
甘味 西瓜 巨峰 無花果ムース

翠玉コース

一一〇〇〇

先付 芽花椰菜寄せ 旨出汁ジュレ キャビア
向付 季節の鮮魚二種
椀物 穴子真薯 小メロン あわび茸 順才 花丸胡瓜
八寸 季節の品々
焼物 鱧の酒焼き 酢取生姜 緑酢
冷煮物 湯葉、牛蒡、ローストビーフ、ペコロス、陸蓮根、酢取茗荷 冷やし鉢
揚物 海老、万願寺とうがらしの包み揚げ ヤングコーン
食事 蓮根御飯 赤出汁 香の物
甘味 西瓜 巨峰 無花果ムース

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。