

# 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	湯葉豆腐	とろ湯葉	芽キャベツ	雲丹	山葵	旨出汁
向付	河豚刺し、季節鮮魚の盛り合わせ					
椀物	胡麻真薯	芽蕪	大黒占地	蟹吉野煮	柚子	
八寸	季節の品々					
焼物	宮崎牛の炙り焼き					
焚合せ	南瓜、金時人参、丸大根、慈姑飛竜頭					
揚物	鮫鰯の替り揚げ					
止肴	鱈、雲子の親子蒸し					
食事	蟹御飯	赤出汁	香の物			
甘味	蕨餅	苺				
先付	湯葉豆腐	とろ湯葉	芽キャベツ	雲丹	山葵	旨出汁
向付	季節の鮮魚二種					
椀物	胡麻真薯	芽蕪	大黒占地	蟹吉野煮	柚子	
八寸	季節の品々					
焼物	米茄子、鴨挟み焼	ブロッコリー昆布	焼芋茶巾	氷餅		
焚合せ	南瓜、金時人参、丸大根、慈姑飛竜頭					
揚物	鮫鰯の替り揚げ					
止肴	鱈、雲子の親子蒸し					
食事	蟹御飯	赤出汁	香の物			
甘味	蕨餅	苺				
先付	湯葉豆腐	とろ湯葉	芽キャベツ	雲丹	山葵	旨出汁
向付	季節の鮮魚二種					
椀物	胡麻真薯	芽蕪	大黒占地	蟹吉野煮	柚子	
八寸	季節の品々					
焼物	米茄子、鴨挟み焼	ブロッコリー昆布	焼芋茶巾	氷餅		
焚合せ	南瓜、金時人参、丸大根、慈姑飛竜頭					
揚物	鮫鰯の替り揚げ					
止肴	鱈、雲子の親子蒸し					
食事	蟹御飯	赤出汁	香の物			
甘味	蕨餅	苺				

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。