

十六

SOTOROKU

懐石ディナーコース

翠玉コース

—
—
○
○
○

甘味 食事 揚物 焚合也

蟹御飯 赤出汁 香の物
蕨餅 莓

紅玉コース

→ → → → →

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 莓

季節の鮮魚二種	湯葉豆腐 とろ湯葉	芽キャベツ	雲丹	山葵	旨出汁
---------	-----------	-------	----	----	-----

燒物	八寸	梶物
米茄子、鴨挾み焼	季節の品々	胡麻真薯 芽蕪
ブロッコリー昆布〆		大黒占地
焼芋茶巾		蟹吉野煮
氷餅		柚子

金剛コース 一六五〇〇

宮崎牛の炙り焼き
南瓜、金時人参、

丸大根、慈姑飛竜頭

八寸	椀物	向付	先付
季節の品々			
	胡麻真薯	河豚刺し	湯葉豆腐
	芽蕪	季節鮮魚の盛り合わせ	とろ湯葉
	大黒占地		芽キヤベツ
	蟹吉野煮		雲丹
	柚子		山葵
			旨出

先付 湯葉豆腐 とろ湯葉 芽キヤベツ 雲丹 山葵 旨出

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。

当店ではヨ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。 | 價格は全て税込です。