

# 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	菜の花、小松菜、えのき浸し	数の子
向付	季節の鮮魚二種	
椀物	若竹椀 海老真薯	木の芽
八寸	季節の品々	
焼物	宮崎牛の炙り焼き	
煮物	海老芋 高野博多	梅麩 金目鯛 湯葉あん
揚物	公魚道明寺揚げ	芽キャベツ 蒟の薑
止肴	雲子ポン酢	紅葉卸し 蛇腹胡瓜
食事	河豚茶漬	香の物
甘味	人蔘カステラ	牛乳豆腐 苺
先付	菜の花、小松菜、えのき浸し	数の子
向付	季節の鮮魚二種	
椀物	若竹椀 海老真薯	木の芽
八寸	季節の品々	
焼物	目鯛利久味噌焼き	はじかみ 金柑 天井昆布
煮物	海老芋 高野博多	梅麩 金目鯛 湯葉あん
揚物	公魚道明寺揚げ	芽キャベツ 蒟の薑
止肴	雲子ポン酢	紅葉卸し 蛇腹胡瓜
食事	河豚茶漬	香の物
甘味	人蔘カステラ	牛乳豆腐 苺
先付	菜の花、小松菜、えのき浸し	数の子
向付	季節の鮮魚二種	
椀物	若竹椀 海老真薯	木の芽
八寸	季節の品々	
焼物	目鯛利久味噌焼き	はじかみ 金柑 天井昆布
煮物	海老芋 高野博多	梅麩 金目鯛 湯葉あん
揚物	公魚道明寺揚げ	芽キャベツ 蒟の薑
止肴	雲子ポン酢	紅葉卸し 蛇腹胡瓜
食事	河豚茶漬	香の物
甘味	人蔘カステラ	牛乳豆腐 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。