

十六

SOTOROKU

懐石ディナーコース

翠玉コース

向付	椀物	八寸	八寸	向付	椀物	八寸	八寸
菜の花、小松菜、えのき浸し	若竹椀 海老真薯 木の芽	季節の鮮魚二種	季節の品々	菜の花、小松菜、えのき浸し	若竹椀 海老真薯 木の芽	季節の鮮魚二種	季節の品々
海老芋 高野博多 梅麸 金目鯛 湯葉あん 柚子 路	宮崎牛の炙り焼き	海老芋 高野博多 梅麸 金目鯛 湯葉あん 柚子 路	海老芋 高野博多 梅麸 金目鯛 湯葉あん 柚子 路	海老芋 高野博多 梅麸 金目鯛 湯葉あん 柚子 路	公魚道明寺揚げ 芽キヤベツ 路の臺	雲子ポン酢 紅葉卸し 蛇腹胡瓜	河豚茶漬 香の物
食事 甘味	止肴 食事 甘味	止肴 食事 甘味	止肴 食事 甘味	先付 梶物	向付 梶物	先付 梶物	向付 梶物
人参カステラ 牛乳豆腐 莓	人参カステラ 牛乳豆腐 莓	菜の花、小松菜、えのき浸し 数の子	季節の鮮魚二種	若竹椀 海老真薯 木の芽	若竹椀 海老真薯 木の芽	目鯛利久味噌焼き はじめ 金柑 天井昆布	海老芋 高野博多 梅麸 金目鯛 湯葉あん 柚子 路
食事 甘味	止肴 食事 甘味	止肴 食事 甘味	止肴 食事 甘味	季節の品々	季節の品々	海老芋 高野博多 梅麸 金目鯛 湯葉あん 柚子 路	公魚道明寺揚げ 芽キヤベツ 路の臺
河豚茶漬 香の物	河豚茶漬 香の物	河豚茶漬 香の物	河豚茶漬 香の物	人参カステラ 牛乳豆腐 莓	人参カステラ 牛乳豆腐 莓	雲子ポン酢 紅葉卸し 蛇腹胡瓜	雲子ポン酢 紅葉卸し 蛇腹胡瓜
食事 甘味	止肴 食事 甘味	止肴 食事 甘味	止肴 食事 甘味	先付 梶物	向付 梶物	止肴 食事 甘味	止肴 食事 甘味
人参カステラ 牛乳豆腐 莓	人参カステラ 牛乳豆腐 莓	菜の花、小松菜、えのき浸し 数の子	季節の鮮魚二種	若竹椀 海老真薯 木の芽	若竹椀 海老真薯 木の芽	目鯛利久味噌焼き はじめ 金柑 天井昆布	海老芋 高野博多 梅麸 金目鯛 湯葉あん 柚子 路
食事 甘味	止肴 食事 甘味	止肴 食事 甘味	止肴 食事 甘味	季節の品々	季節の品々	海老芋 高野博多 梅麸 金目鯛 湯葉あん 柚子 路	公魚道明寺揚げ 芽キヤベツ 路の臺
河豚茶漬 香の物	河豚茶漬 香の物	河豚茶漬 香の物	河豚茶漬 香の物	人参カステラ 牛乳豆腐 莓	人参カステラ 牛乳豆腐 莓	雲子ポン酢 紅葉卸し 蛇腹胡瓜	雲子ポン酢 紅葉卸し 蛇腹胡瓜
食事 甘味	止肴 食事 甘味	止肴 食事 甘味	止肴 食事 甘味	先付 梶物	向付 梶物	止肴 食事 甘味	止肴 食事 甘味
人参カステラ 牛乳豆腐 莓	人参カステラ 牛乳豆腐 莓	菜の花、小松菜、えのき浸し 数の子	季節の鮮魚二種	若竹椀 海老真薯 木の芽	若竹椀 海老真薯 木の芽	目鯛利久味噌焼き はじめ 金柑 天井昆布	海老芋 高野博多 梅麸 金目鯛 湯葉あん 柚子 路
食事 甘味	止肴 食事 甘味	止肴 食事 甘味	止肴 食事 甘味	季節の品々	季節の品々	海老芋 高野博多 梅麸 金目鯛 湯葉あん 柚子 路	公魚道明寺揚げ 芽キヤベツ 路の臺
河豚茶漬 香の物	河豚茶漬 香の物	河豚茶漬 香の物	河豚茶漬 香の物	人参カステラ 牛乳豆腐 莓	人参カステラ 牛乳豆腐 莓	雲子ポン酢 紅葉卸し 蛇腹胡瓜	雲子ポン酢 紅葉卸し 蛇腹胡瓜

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。