

十六

SOTOROKU

懐石ディナーコース

金剛コース 一六五〇〇

先付 牛肉とちぢみ法蓮草胡麻和え
向付 季節の鮮魚三種
椀物 白子葛豆腐 白いんげん豆摺流し 菜の花 梅人参
八寸 季節の品々
焼物 宮崎牛の炙り焼き
煮物 金目鯛 蕪羅 ちぢみ雪菜 梅麩 友地飴
揚物 蟹真丈鳴門揚げ ごとみ タラ芽 紅葉卸し旨出汁
止肴 北寄貝 水蛸 芹 アワビ茸 土佐ポン酢
食事 筍御飯 赤出汁 香の物
甘味 季節のフルーツ等

紅玉コース 一三二〇〇

先付 牛肉とちぢみ法蓮草胡麻和え
向付 季節の鮮魚二種
椀物 白子葛豆腐 白いんげん豆摺流し 菜の花 梅人参
八寸 季節の品々
焼物 寒鱈 若狭焼 山椒卸し
煮物 金目鯛 蕪羅 ちぢみ雪菜 梅麩 友地飴
揚物 蟹真丈鳴門揚げ ごとみ タラ芽 紅葉卸し旨出汁
止肴 北寄貝 水蛸 芹 アワビ茸 土佐ポン酢
食事 筍御飯 赤出汁 香の物
甘味 季節のフルーツ等

翠玉コース 一一〇〇〇

先付 牛肉とちぢみ法蓮草胡麻和え
向付 季節の鮮魚二種
椀物 白子葛豆腐 白いんげん豆摺流し 菜の花 梅人参
八寸 季節の品々
焼物 寒鱈 若狭焼 山椒卸し
煮物 金目鯛 蕪羅 ちぢみ雪菜 梅麩 友地飴
揚物 蟹真丈鳴門揚げ ごとみ タラ芽 紅葉卸し旨出汁
食事 筍御飯 赤出汁 香の物
甘味 季節のフルーツ等

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。