

大いにおまかせ

八八〇〇

先付

鱸と早生蜜柑 味噌和え

御造り

志賀島かなと河豚

しゃぶしゃぶ仕立て

揚げ物

天麩羅 樗木 玉葱醬油

握り四貫

真鯛 鰹 桜子魚 あん肝

椀物

糸鰹 鰯 蕪蒸し 翡翠餡

摘み

蓮根 薩摩揚げ

握り三貫

障泥烏賊 小肌 赤身漬け

焼物

鰯 照焼 赤ワイン仕立て

蒸物

帆立と三つ葉の茶碗蒸し

箸休め

柚子大根 下足

握り四貫

鱸とろ 車海老 穴子

留椀

青藻の赤出汁

甘味

安納芋のアイス 最中

・季節や仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。
・食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付け下さい。
・お米は福岡県産のお米を使用しております。
・表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。

おまかせ

六二〇〇

先付

鱻と早生蜜柑 味噌和え

御造り

志賀島かなと河豚

しゃぶしゃぶ仕立て

握り五貫

真鯛 鰹 桜子魚

障泥烏賊 小肌

焼物

鰯照焼 赤ワイン仕立て

蒸物

北海道産帆立と三つ葉

箸休め

柚子大根 下足

握り五貫

赤身漬け 鱻 とろ

穴子 あん肝

留挽

青藻の赤出汁

甘味

安納芋のアイス 最中

・季節や仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。
・食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付け下さい。
・お米は福岡県産のお米を使用しております。
・表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。