

夜のお食事



鯛ときのこの柚子鍋コース

(鯛ときのこの柚子鍋、小鉢、お造り、茶碗蒸し、
焼きおにぎり、ひとくち甘味)

五、〇〇〇円

鯛の旨味に柚子の風味を添えて、秋の実りと爽やかな香りをお楽しみいただけます。鮮度にこだわり、上品な鯛の旨味を余すところなくお召し上がりください。



京鴨のきのこ鍋コース

(京鴨のきのこ鍋、小鉢、お造り、茶碗蒸し、
焼きおにぎり、ひとくち甘味)

五、〇〇〇円

きのこで風味を増した出汁に、旨みの強い京鴨をくぐらせてお召し上がりいただくお鍋です。
癖のない肉質、濃厚な旨み、そして程よい脂の乗りが特徴の京鴨をお楽しみください。

上記税込み価格にサービス料として10%を頂戴いたします。