



季節のコース

こだわりの和食器で

特製前菜九種盛

牡蠣のフリット 唐辛子甘酢ソース

牛ホホ肉と玉子の炒め ポルチーニオイスターソース

真鱈白子と大根餅の聖護院カブみぞれ餡

白甘鯛の焼き物 スパイシー餅米蒸し

季節野菜の炒め物

ヌードルアーティスト 橋爪利幸の匠の麺を

一の麺

岩中豚バラしゃぶしゃぶの汁なし麺・刀削麺・

二の麺

白菜と娃娃菜の干し貝柱の煮込み麺・生姜麺・

季節フルーツ&ソルベ