



季節のコース

——— こだわりの和食器で ———

特製前菜九種盛

鮑ととうもろこしのフリット

丸鮎揚げの蟹味噌ソース煮込み

ボタン海老の紹興酒漬け 夏野菜添え

岩中豚肩ロースの丸い黒酢の酢豚

中国野菜の炒め物

スードルアーティスト 橋爪利幸の匠の麺を

一の麺

鰻の火鍋あんかけ麺-ちぢみ麺-

二の麺

焼き茄子と山椒の冷やし麺-翡翠麺-

季節のフルーツ&杏仁豆腐