



季節のコース

こだわりの和食器で

特製前菜九種盛

中華式揚げたこ焼き

黒豚肉団子のきのこソース煮込み

ケンサキイカの大葉炒め

島根県産かつべ牛と万願寺とうがらしのユッケ風

冷やしアメーラトマトのライチ酒漬け

スードルアーティスト 橋爪利幸の匠の麺を

一の麺

秋鮭と茄子のジャージャー麺・リングイネ・

二の麺

すだちの冷やし麺・翡翠麺・

季節のフルーツ&ソルベ&杏仁豆腐