



## 季節のコース

こだわりの和食器で

特製前菜九種盛

穴子ととうもろこし大根餅の揚げ物

牛スネ肉と新じゃが芋の新ごぼうポルチーニ茸ソース煮込み

高知県産カツオの薫焼きとフルーツ玉ねぎサラダ

はしづめ特製蒸し焼き餃子

本日の炒め物

スードルアーティスト 橋爪利幸<sup>®</sup>の匠の麺を

一の麺

鮎と本鱈の和え麺-平麺-

二の麺

桜海老のサンラー麺-山椒麺-

季節のフルーツ&ソルベ&杏仁豆腐

¥12,000 (¥13,200)