



季節のコース

——— こだわりの和食器で ———

特製前菜九種盛

とうもろこしと大葉の春巻き

丸鮎のアメリケーヌ酸辣ソース煮込み

カウアイの宝石海老と夏野菜のサラダ

魚香賀茂茄子

本日の炒め物

スードルアーティスト 橋爪利幸®の匠の麺を

一の麺

炙り真鯛お刺身と山椒油そば・山椒麺・

二の麺

冷やし生湯葉豆乳坦々麺・特製麺・

季節のフルーツ&ソルベ&杏仁豆腐

¥12,000 (¥13,200)