

# 料理長のスペシャルコース

こだわりの和食器で

特製前菜九種盛

蛤と大根餅のカダイフ揚げ

フカヒレステーキ&煮込み 二種盛り清湯ソース

真鯛とデコポンのお刺身サラダ

鮑と春キャベツの落味噌回鍋肉

本日の炒め物

ヌードルアーティスト 橋爪利幸の匠の麺を

一の麺

大山鶏と仙台せりの葱油和え麺-刀削麺-

二の麺

筍の湯麺-ごぼう麺-

季節のフルーツ&ソルベ&杏仁豆腐

¥17,000 (¥18,700)