



# 会席 A10

卯月 花残月の旬菜  
季節の前菜

桜鮎と春山菜  
カダイフ

お造り  
旬の恵

油目と竹の子  
すり流し

黒毛和牛ヒレ肉網焼き  
温野菜

トリュフ 竹の子釜炊きご飯  
止椀 香物

莓 ミルフィーユ  
おいら

18,000円

別途サービス料10%を頂戴致します。すべて内税表記でございます。  
食材の産地情報については、スタッフにお尋ねください。



# 和牛

卯月 花残月の旬菜  
季節の前菜

蛸烏賊と青豆 スープ蒸し  
玉地蒸し

本日のお造り  
旬の恵み

しゃぶしゃぶ 又は すき焼き

和牛 野菜色々

雑炊  
又は 氷見うどん

釜炊き白ご飯  
止椀 香物

苺 ミルフィーユ  
おいり

神戸牛コース

黒毛和牛コース

25,000円

18,000円



## 天 婦 羅

卯月 花残月の旬菜  
季節の前菜

蛸烏賊と青豆 スープ蒸し  
玉地蒸し

本日のお造り  
季節の恵み + 3,000円

## 天 婦 羅

車海老 白身魚  
蛤 たけのこ

グリーリアスパラガス ハムチーズ

とろり玉子ご飯  
止椀 香物

季節のアイス

15,000円



愛宕「熾」  
～ のぼり～

季節の先付

お造里

旬の小鉢

本日の逸品

江戸前握り 九貫

玉子焼き

お椀

18,000円

別途サービス料10%を頂戴致します。すべて内税表記でございます。  
食材の産地情報については、スタッフにお尋ねください。



# 江戸前「粋」 ～いき～

季節の先付

旬の小鉢

江戸前握り 十五貫  
“江戸前の仕事を施した至高の十五貫”

玉子焼き

お椀

20,000円

別途サービス料10%を頂戴致します。すべて内税表記でございます。  
食材の産地情報については、スタッフにお尋ねください。



おまかせ「雅」  
～ みやび ～

本日一番の旬な食材を使ったお料理  
江戸前握りを堪能して  
いただくコースです。  
お客様の要望をお聞きして  
板前が対応し最高のひと時を  
演出いたします。

25,000円