

夏季套餐

夏コース



豪華會席套餐

和洋会席プレミアム

9,000円(税サ込)

- 季節の前菜
- 造り三種盛り合わせとあしらい一式
- 海老と季節野菜の天婦羅
- 地穴子とフォアグラの照り焼き、山椒風味
- 和牛低温調理ローストビーフ
- 真鯛の釜めし 出し汁と薬味一式
- 香の物
- パティスリーより本日のデザート
- 珈琲/紅茶/オレンジジュース/アップルジュース
- 季節開胃菜
- 刺身三盛
- 蝦時蔬天婦羅
- 照焼野生星鰻與鵝肝 山椒風味
- 低温慢烤和牛排
- 真鯛魚鍋飯 佐高湯與調味料
- 醃漬小菜
- 季節甜品
- 咖啡/紅茶/柳橙汁/蘋果汁

會席套餐

和洋会席

6,000円(税サ込)

- 季節の前菜
- 造り二種盛り合わせとあしらい一式
- 鰻と野菜の天婦羅山椒塩で
- オクラ素麺
- 国産牛フィレスステーキ 香味ソース
- 釜白御飯 香の物 汁
- パティスリーより本日のデザート
- 珈琲/紅茶/オレンジジュース/アップルジュース
- 季節開胃菜
- 刺身二盛
- 鰻魚蔬菜天婦羅 山椒鹽
- 秋葵日本素面
- 國產菲力牛排 佐和風醬汁
- 鍋飯, 醃漬小菜, 湯
- 季節甜品
- 咖啡/紅茶/柳橙汁/蘋果汁

※ 包含服務費和消費稅 ※ 圖片僅供參考