

# AUTUMN COURSE

## 秋コース



### Fusion Premium Course

#### 和洋会席プレミアム

9,000円(税サ込)

- 季節の前菜
- 造り盛り三種合わせとあしらい一式
- のどぐろと秋野菜の天婦羅
- 真鯛と栗ときのこのココット グラタン風
- 黒毛和牛の低温ロースト
- 鰻と松茸の土瓶蒸し風鍋仕立て
- 釜白御飯 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
- Today's Appetizer
- 3 Kinds of Sashimi Assortment
- Rosy Seabass and Autumn Vegetables Tempura
- Gratin of Red Sea Bass, Chestnut and Kinoko Mushrooms
- Slow Roasted Black Wagyu Beef
- Steamed Pot w/ Pike Conger Eel & Matsutake Mushrooms
- Pot Rice, Pickles
- Today's Dessert
- Coffee/English Tea/Orange Juice/Apple Juice

### Fusion Kaiseki Course

#### 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
- のどぐろと秋野菜の天婦羅
- 真鯛と栗ときのこのココット グラタン風
- 国産牛フィレ肉ステーキ 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
- Today's Appetizer
- 2 Kinds of Sashimi Assortment
- Rosy Seabass and Autumn Vegetables Tempura
- Gratin of Red Sea Bass, Chestnut and Kinoko Mushrooms
- Local Beef Fillet Steak w/ Wafu Sauce
- Pot Rice, Pickles, Soup
- Today's Dessert
- Coffee/English Tea/Orange Juice/Apple Juice

\* 価格には消費税、サービス料が含まれております。Prices include consumption tax and service charge.

\* 画像はイメージです。Actual items may vary from photograph.