

料理長おまかせコース

一五、〇〇〇円〜

(左記は一五、〇〇〇円メニューの一例です)

先付

小芋含め煮

旬菜

かます柚庵焼アチャラ添え
いちじく胡麻掛け 新銀杏
信州サーモンと芹浸し

お椀替り

松茸土瓶蒸し

お造り

本日の湊より

焼肴

鮎塩焼

強肴

うかい特選牛旬菜鍋

◆お一人様プラス二、二〇〇円で「特選牛フィレすき鍋」にご変更可

食事

松茸ご飯釜炊き

汁 香の物

甘味

栗あいす わらび餅

※仕入れの状況により、内容が変わる場合がございます。一〇%のサービス料が別途かかります。
※お料理の変更はグループ皆様同一でお願いしております。



鱧松茸土瓶蒸し



竹亭手打ち蕎麦

11000

かます柚庵焼アチャラ添え

いちじく胡麻掛け 新銀杏

信州サーモンと芹浸し

帆立真丈

今日の湊より

竹亭手打ち蕎麦

野菜天ぷら

鮎塩焼

うかい特選牛朴葉焼

五郎兵衛米釜炊き

汁香の物

◆お一人様プラス一、六五〇円で「松茸ご飯釜炊き」にご変更可

栗あいす わらび餅

八八〇〇円

小芋含め煮

菊花和之

いちじく胡麻掛け 新銀杏
信州サーモンと芹浸し

信州サーモンと芹浸し

手打ちきのこ蕎麦

鮎塩焼

イベリコ豚朴葉焼

鯛
ご
飯

汁香の物

わらび餅



祝膳

要事前ご予約 一六、五〇〇円

祝肴

小芋含め煮 ぶどう豆
いちじく胡麻掛け 新銀杏
信州サーモンと芹浸し

お椀

鱧松茸椀

凌ぎ

一口赤飯

造里

本日の湊より

家喜物

小鯛双身焼

強肴

うかい特選牛朴葉焼

食事

鯛ご飯釜炊き 汁 香の物

甘味

栗あいす わらび餅

仕入れの状況により、内容が変わる事がございます。一〇%のサービス料が別途かかります。



祝膳 (イメージ)