



季節の料理長特撰コース 九、九〇〇円



寄せたてとうふ

あげ田楽

本日の湊より

丸茄子揚げ浸し

うかい特撰牛しゃぶしゃぶ  
コンソメ仕立て

穴子ご飯

本日の甘味

表示価格は全て税込です。サービス料十三%を別途頂戴しております。  
仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。



季節を彩る鷺沼会席 五、五〇〇円

平日

お昼限定



胡麻とうふ

季節の彩り重

あげ炭火焼き

豆水とうふ

小鍋仕立て

御食事

甘味

表示価格は全て税込です。サービス料十三%を別途頂戴しております。  
仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。



# 豆水とうふコース

五、五〇〇円

胡麻とうふ

季節の彩り

あげ田楽

名物 豆水とうふ

※お一人様一、一〇〇円で  
牛コンソメとうふに変更できます。  
※お部屋ごと統一での変更のみ承っております。

御食事

甘味



表示価格は全て税込です。サービス料十三%を別途頂戴しております。  
仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。



# おすすめアラカルト

## 特撰和牛網焼き（七〇グラム）

十三、八〇〇円

黒毛和牛のランプ・イチボを

丹念に焼き上げました。

柔らかい食感とジューシーな味わいをご堪能ください。

## 桜えびかき揚げ

十二、〇〇〇円

静岡県駿河湾産の桜えびの

香ばしい甘みとサクサクの食感を

ご堪能下さい。

## 大山鶏照り焼き

十一、六〇〇円

ジューシーで肉質の良い大山鶏を

自家製のタレで香ばしい照り焼きに仕上げました。

