

おもてなし膳

一五、〇〇〇円

胡麻とうふ

季節の八寸

あげ田楽

お造り

寄せたてとうふ

和牛網焼き

季節のご飯

メロン

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



季節の料理長特撰コース

一、〇〇〇円



松茸とうふ

あげ炭火焼き

本日の湊より

とろめんとうふ

きのこ鍋仕立て

松笠甘鯛

秋鮭はらこ飯

本日の甘味

表示価格は全て税込です。サービス料を別途頂戴しております。
季節や仕入れ状況により、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

稲荷すし

甘味



豆水とうふ鍋おすすめ追加食材

特撰牛

十三、三〇〇円



白金豚

十一、一〇〇円



秋きのこ

十一、一〇〇円



表示価格は全て税込です。サービス料を別途頂戴しております。
季節や仕入れ状況により、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

厳選した黒毛和牛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。



太刀魚の唐揚げ

十二、七〇〇円

脂の乗った太刀魚を、衣はサクサク
身はふわふわの唐揚げに。



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。





お子様膳

三、六七〇円

くみあげとうふ

お造り

玉子焼き

焼き物

ハンバーグ

ポテトフライ

エビフライ

茶碗蒸し

そばろご飯

バニラアイス

