

【ディナー】和食メニュー

開催期間： 2025 年 3 月 7 日～2025 年 5 月 10 日（営業日/金・土曜）

鰻重御膳 4,000 円

先 付	二種盛り
造 り	二種盛り
主 菜	鰻重
蒸 物	茶碗蒸し
揚 物	天婦羅盛り合わせ
香 物	三種盛り
止 椀	合わせ味噌仕立て
甘 味	季節の甘味

登輝御膳 5,500 円

先 付	季節の前菜盛り合わせ
造 り	三種盛り
煮 物	あぐ一豚の桜鍋
変 鉢	春野菜の酒盗和え
焼 物	鱈菜種味噌焼
蒸 物	茶碗蒸し
揚 物	桜海老かき揚げ 水雲天婦羅 そら豆天婦羅
食 事	鞍馬御飯 香の物盛り合わせ
止 椀	合わせ味噌仕立て
甘 味	季節の甘味

県産和牛とあぐ一豚のしゃぶしゃぶ御膳 6,600 円

先 付	本日の小鉢二種
造 り	三種盛り
お 鍋	県産和牛（150g）／あぐ一豚（100g） 白菜／春菊／水菜／えのき／豆腐／長葱／椎茸
食 事	うどん
甘 味	季節の甘味

【お肉追加】

県産和牛（100g）2,700 円／あぐ一豚（100g）1,650 円

お子様御膳 2,400 円

海老フライ／フライドポテト／チキン唐揚げ／ハンバーグ／サイコロステーキ
茶碗蒸し／俵御飯／汁物／デザート／ソフトドリンク 1 杯付

※表示料金はサービス料、消費税込みとなります。 ※メニューは予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。