

## 【ディナー】和食メニュー

開催期間：2024年7月19日～9月28日（営業日/金・土曜）

### 【夏季限定】 涼み（すずみ）御膳 3,500円

小鉢	一種盛り
揚物	県産車海老天婦羅 他三種
冷鉢	県産豚の冷しゃぶ
主菜	県産モズク麺
食事	寿司三種盛り
甘味	季節の甘味

### 【夏季限定】 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	赤出汁仕立て
甘味	季節の甘味

### 登輝御膳 5,500円

先付	真蛸柔らか煮 鰹小柚寿司 季節の浸し
造り	三種盛り
煮物	山城牛のポン酢風味
焼物	季節の鮮魚 若狭焼き 和風ピクルス
変鉢	海老チリソース
揚物	穴子天婦羅 野菜二種
食事	有馬御飯 香の物盛り合わせ
止椀	赤出汁仕立て
甘味	季節の甘味

県産和牛とあぐー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) / あぐー豚 (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 / あぐー豚 (100g) 1,650 円

お子様御膳 2,400 円

海老フライ / フライドポテト / ハンバーグ / サイコロステーキ  
茶碗蒸し / 俵御飯 / 汁物 / 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。

## 【ディナー】9月の鉄板焼きコース 10,000円

開催期間：2024年9月6日～9月28日（営業日：金／土曜日）

### *Amuse*

県産和牛のローストビーフ ～島野菜のピクルスを添えて～

### *Appetizer*

鴨胸肉とフォアグラの鉄板焼き

### *Poisson*

県産魚のブルギニオン仕立て

### *Steamed Vegetable*

芝エビの鉄板焼きサラダ仕立て

### *Main*

県産和牛の鉄板焼き

### *魚*

鯛茶漬

### *Dessert*

焼きいもと栗のアイスモンブラン仕立て

※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。