

2025年末～2026年始 和食ディナーメニュー

開催期間：2025年12月30日～2026年1月3日

営業時間：18:00～22:00（ラストオーダー21:00）

■年末特別会席（12/30・12/31） 8,000円

前 菜	鯛大根 鰻棒寿司 里芋田楽
造 り	三点盛り
煮 物	かりゆし金目と地豆豆腐の揚げ出し
焼 物	イセエビ雲丹ソース焼き
揚 物	イトヨリ紫蘇巻き 獅子唐
食 事	浅蜊御飯
香 物	三点盛り
止 梢	合わせ味噌仕立て
甘 味	本日の甘味

■年始特別会席（1/1・1/2・1/3） 8,000円

前 菜	紅白膾 黒豆 海老芝煮 常節 松前数の子 合鴨 昆布巻
造 り	三点盛り
煮 物	小鍋雑煮仕立て 白菜 合鴨 焼餅 梅人参 筍
焼 物	イセエビ雲丹ソース焼き
揚 物	イトヨリ紫蘇巻き 獅子唐
食 事	鞍馬御飯
香 物	三点盛り
止 梢	アーサ汁
甘 味	本日の甘味

■県産和牛とあぐー豚のしゃぶしゃぶ御膳 7,000円 (2名様より予約受)

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	本日の甘味

【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／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ドリンク付

※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。