

会席料理

七月二十三日～八月六日

大暑

一九、八〇〇円

先付

玉蜀黍豆腐

御椀

才巻海老の葛打ち

お造

本日の鮮魚

凌ぎ

煮蛸の飯蒸し

冷鉢

蒸し鮑とアスパラの酢の物

焼物

長良川 天然鮎の塩焼き

小鍋

鱧と淡路玉葱の小鍋

食事

湯景ご飯

甘味

本日の甘味

※献立は変わる場合がございます。

詳しくは店舗までお問い合わせください。

※表示価格は税込です。

別途サービス料10%を頂戴します。