

秋

みつけた



贅沢な秋の味覚会席 9.1 金 - 10.31 火

Lunch Dinner 8,800円(税込) 2名様より 3営業日前までの要予約

- ・前 菜 無花果胡麻クリーム掛け、菊花お浸し・焼 物 愛知県産みかわ牛サーロイン
他3種(昼 3種盛り) 🐟 ステーキ(昼 80g/夜 100g) 🐟
- ・御 腕 清汁仕立 名残鱧葛打ち・揚 物 東寺巻き揚げきのこ2種
- ・造 り 鮪、縹鰯、車海老・食 事 松茸釜飯、香の物、赤出汁
- ・煮 物 風呂吹き燕・水菓子 旬の果物、甘味

9.1 金 - 11.30 木

雅御膳～秋の味覚～

Dinner 3,300円(税込)

1名様より 当日可

- 一の味覚 勘八塩炙り、菊花お浸し、
秋野菜の焚合せ、とろ湯葉サラダ、
サーモン柚庵焼き、茶碗蒸し
- 二の味覚 鰻蒲焼 🐟、あいち牛サーロイン
ステーキ 🐟、キノコと海老の天麩羅、
鰯の唐揚げ
- 三の味覚 握り寿司5貫、赤出汁、甘味



秋の陣

楽 呑み 楽 食べ

9.1 金 - 10.29 日

Dinner 1名様より

- ・秋刀魚塩焼き.....800円
- ・きのこ天麩羅.....600円
- ・風呂吹き燕.....700円
- ・松茸釜飯.....1,200円
- ・揚げ里芋万頭.....600円
- ・黄金鰯と茄子の揚げ出し.....700円
- ・みかわ牛サーロインステーキ(120g) 🐟.....2,000円
- ・秋刀魚の梅煮.....800円



外線:0566-62-0332 内線:5970-601

営業時間 / Lunch 11:00~14:30(L.O.14:00) Dinner 17:00~22:00(L.O.21:00)



ディースクエア 検索

詳しくはHPをご覧ください。