

御献立

～北海道産和牛しゃぶしゃぶコース～

前菜

秋の実白和え 栗 百合根 葡萄 煎り松の実
菊花 もつて菊 豆苗揚げ浸し 糸雲丹
胡麻豆腐 とび子 山葵 美味出しゼリー
いが栗見立て 銀杏芽煎餅 蓮根煎餅

造り

道産旬魚盛合わせ あしらひ一式 昆布醤油

鍋

白菜 水菜 榎木 白葱 椎茸 大根
レタス 平葛切り 豆腐 焼目餅

牛肉

道産和牛サーロイン 一五〇g
追加極上和牛150g 八千円

薬味

自家製ばん酢 自家製胡麻たれ
刻み葱 紅葉卸し 柚子胡椒

食事

(A) うどん

水菓子

アイスクリーム

新涼灯火

料理長 喇酒師

小手川 実

下記料金には、サービス料10%と消費税10%を含む金額となっております。
仕入れ状況により、食材の産地、メニュー内容が変わる場合がございます。
食材アレルギーのあるお客様は、当メニューはご利用いただけません。

一九、三六〇円

杜氏賛歌がおススメする

お造り四種目に… 大ボタン海老 別途 + 1,936円