如月おまかせコース

＊お品書きは一例です。＊仕入れ状況により内容が変わります。

八〇〇〇コース［税込］

［おしながき例］

【酒肴】
・蛍烏賊と京菜花の酢味噌掛け
・独活のきんぴら
・姫栄螺の磯煮
・子持ち昆布
・自家製唐墨

【お凌ぎ】
手巻き天むす二種
天使の海老 穴子

【鮮物】
赤貝と炙り帆立の土佐酢ジュレ掛け
うるい　紅芯大根甘酢漬け

【油物】
蟹と里芋のコロッケ
スッポンの春巻き　天豆

【焼物】
京鴨ロース薬付き
新玉葱タレ焼き掛け
振り柚子　黒七味

【温物】
筍と白魚の玉締め　若布　粉山椒

【食事】
冷し妻有蕎麦

【水菓子】
牛乳プリン橙ジュレ掛け

一〇〇〇〇コース［税込］

八〇〇〇コースの主菜に
「和牛肉料理」がつきます。

この他にもご予算に応じて
各種ご用意いたします。
お気軽にお問い合わせ下さい。