

「如月おまかせコース」

*前日までにご予約下さい。

*当日利用をご希望の際は、

ご用意可能な店舗までお問い合わせ下さい。

「お昼もご利用いただけます」

四五〇〇円コース(税込)

〔全六品〕

【前菜】 季節の前菜五種

〔二例〕

胡麻豆腐 美味出汁 山葵

いくら醤油漬け たたき長芋

焼椎茸の菊花和え

秋刀魚の漬け焼

塩茹で落花生

【鮮物】

鮪のユッケ温玉添え

千野菜 煎り胡麻 針海苔

【油物】

蟹と里芋のコロッケ

栗唐揚げ 揚げ銀杏

【温物】

燕と海老の和風グラタン

美味餡 山葵

【食事】

冷し妻有蕎麦

白葱 針海苔 山葵

【水菓子】

牛乳プリン 橙ジュレ 掛け

「おすすめコース」

一〇、〇〇〇円コース(税込)

〔全七品〕

【座付】

炙りメサバ ベっこうジュレ 掛け

かぶ甘酢 椎茸焼き 浸し

春菊 菊花 山葵

【鮮物】

アオリイカ 生からすみ 和え

炙りホタテ 黄身酒 盗

【旬物】

河豚のたたき

【温物】

キンメ鯛の小鍋 仕立て

【主菜】

宮崎牛 トモサンカク 焼き

【食事】

冷そば 針のり 白ネギ 山葵

【水菓子】

牛乳プリン だいたいジュレ 掛け

マス カット 杏

「まずはお気軽に」

八〇〇〇円コース(税込)

〔全六品〕

【座付】

寄せ湯葉 ベっこうジュレ 掛け

車海老 椎茸焼き 浸し

【鮮物】

マグロのユッケ 風

温玉 添え

【温物】

京鴨 ロースの治部煮

蓮根 まんじゅう 添え

【焼物】

サーモンのゆうあん 焼き

いくら なめこ おろし

【食事】

冷そば 針のり 白ネギ 山葵

【水菓子】

牛乳プリン だいたいジュレ 掛け

2名様から飲み放題付プラン
コミコミ一〇、〇〇〇円コース

〔全六品〕

*フリードリンク付き、税込・サービス料なし

基本のお料理構成は、

「座付・鮮物・温物・焼物・食事・水菓子」

の全六品です。

季節の食材でご用意いたします

【フリードリンク内容】

ビール

焼酎(芋・麦)

ウイスキー

日本酒

ウーロン茶

* 銘柄指定は承っておりません

* お席は150分、フリードリンク90分制

* 2〜12名のプランです。

* フリードリンク30分延長は、一人@500円(税込)

別途、サービス料5%を頂戴いたします

※アレルギー等是对応出来ない場合がございますので、予め御了承下さい

※コース内容は二例です。仕入れ状況により内容が異なりますので、予めご了承下さい

※お席は3時間制となっております。(コミコミプランは2時間制)

※お席やお部屋の数に限りがございますので、予め御了承ください

※キャンセル料について以下の通り申し受けます。前日50%、当日100%。

※9名以上の予約で人数変更含むキャンセルは、当日100%のキャンセル料を頂戴いたします

〔土日祝除く営業日ベース計算〕

飲み放題 十二〇〇〇円にて承っております。