

如月

「如月おまかせコース」

コース料理を各種ご用意しております。
旬の食材を少しずつご提供いたします。

***前日までにご予約下さい。**

*当日利用をご希望の際は、

ご用意可能か店舗までお問い合わせ下さい。

料理長お任せ

贅沢コース(全八品)

「二八〇〇〇円から」(税込)

最適な食材を選び、

最適な調理法を用いた

料理長こだわりの贅沢コース。

基本のお料理構成は、

【酒肴・油物・鮮物・

焼物・温物・主菜・食事・水菓子】

の全八品です。

一八〇〇〇円(税別)以上でご希望の予算を

お伝えください。

「おすすめコース」

月 TSUKI コース(全七品)

「二二〇〇〇円」(税込)

【酒肴】

- ・白海老の昆布メ生からすみ
- ・じゃこと万願寺唐辛子
- ・つぶ貝磯煮
- ・近江こんにゃくの旨煮
- ・京鴨生ハムしば漬けポテサラ添え

【油物】

- 鮑のクリームコロッケ
- 海老味噌がけ

【鮮物】

- 炙り牡丹海老と蛸の
- 柚子胡椒ジュレがけ

【温物】

- 穴子と賀茂茄子みぞれ餡がけ

【主菜】

- 宮崎牛肩ロースのアスパラ巻き

【食事】

- 冷そば 針のり 白ネギ 山葵

【水菓子】

- 牛乳プリン

だいだいジュレがけ

花 HANAKO コース(全七品)

「八五〇〇円」(税込)

【座付】

- トマト豆腐
- 美味出汁車海老 姫オクラ

【鮮物】

- マグロユッケ風
- トリユフ醤油がけ 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】

- 銀だら西京焼き
- 宮崎牛ともさんかく焼き
- バターボン酢がけ

【食事】

- 冷そば 針のり 白ネギ 山葵

【水菓子】

- 牛乳プリン

だいだいジュレがけ

菊 KIKU コース(全六品)

「一〇、〇〇〇円」(税込・サービス料なし)

***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」
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)