

鳴門

島会席 [2017.9/1～11/30] 17:30～21:30

¥4,500

〈食前酒〉

季節の果実酒

〈前菜〉

紅葉鯛菊花和え 鳴門金時カステラ 煎り銀杏

〈椀代り〉

紅葉鯛とろろ鍋

豆腐 大麻町産椎茸 菊花

〈造里〉

三種盛

紅葉鯛と季節の海鮮一種 あしらい一式

〈焼物〉

淡路島産鯖味噌柚庵焼

〈揚物〉

きのご湯葉包み揚げ

鳴門金時 阿波野菜

〈酢物〉

メさば紅葉和え

〈食事〉

石川県産コシヒカリ

〈香物〉

二種

〈留椀〉

御膳味噌仕立て

鳴門わかめ 葱

〈デザート〉

ぶどうシャーベット

阿波晩茶

※仕入れ状況により料理内容が一部変更になる場合がございます。

※料金は税・サービス料別です。

鳴門

べっぴん鳴門鯛しゃぶ会席 [2017.9/1~11/30] 17:30~21:30

¥5,500

〈 食 前 酒 〉

季節の果実酒

〈 前 菜 〉

鳴門鯛菊花和え 煎り銀杏 鳴門金時カステラ

むかご酒蒸し 栗甘露煮

〈 造 里 〉

三種盛

鳴門鯛と季節の海鮮二種 あしらい一式

〈 凌 ぎ 〉

鯖小袖寿司

〈 鍋 〉

鳴門鯛しゃぶしゃぶ

豆腐 白菜 しめじ 沖洲葱 大麻町産椎茸 鳴門わかめ

〈 揚 物 〉

きのご湯葉包み揚げ

鳴門金時 阿波野菜

〈 酢 物 〉

鯖紅葉和え

〈 食 事 〉

雑炊

〈 香 物 〉

三種

〈 デザート 〉

ぶどうシャーベット

季節の果物

阿波晩茶

※仕入れ状況により料理内容が一部変更になる場合がございます。

※料金は税・サービス料別です。

鳴門

鳴門鯛と伊勢海老・淡路牛会席 [2017.9/1~11/30] 17:30~21:30

¥7,000

〈食前酒〉

季節の果実酒

〈前菜〉

柿白和え 鯖袖寿司 むかご酒蒸し 栗甘露煮 銀杏松葉

〈椀代わり〉

淡路牛しゃぶしゃぶ

豆腐 沖洲葱 大麻町産椎茸

〈造り〉

五種盛

紅葉鯛と季節の海鮮四種 あしらい一式

〈焼物〉

伊勢海老兜焼

生姜醤油 阿波黒塩

〈蓋物〉

紅葉鯛治部煮

阿波野菜

〈揚物〉

阿波野菜天麩羅

鳴門金時 大麻町産椎茸 沖洲葱

〈酢物〉

淡路牛たたき

淡路島玉葱

〈食事〉

紅葉鯛飯

〈香物〉

三種

〈留椀〉

御膳味噌仕立て

鳴門わかめ 葱

〈デザート〉

ぶどうシャーベット 季節の果物 阿波晩茶

※仕入れ状況により料理内容が一部変更になる場合がございます。

※料金は税・サービス料別です。

鳴門

淡路・阿波牛すきやき [2017.9/1～3/31] 17:30～21:30

¥10,000

※3日前までに要予約

〈食前酒〉

季節の果実酒

〈前菜〉

季節の肴三種

〈造里〉

阿波牛たたき

鳴門わかめ 淡路玉葱

〈鍋〉

阿波牛・淡路牛

淡路玉葱 菊菜 大麻町産椎茸 豆腐 しらたき 麩 うどん

〈酢物〉

豆腐サラダ

淡路玉葱ドレッシング

〈食事〉

徳島県産コシヒカリ

〈香物〉

三種

あわじ大江海苔

〈留椀〉

御膳味噌仕立て

〈デザート〉

季節のシャーベット

季節の果物

阿波晩茶

※仕入れ状況により料理内容が一部変更になる場合がございます。

※料金は税・サービス料別です。

鳴門

鳴門海峡一本釣り紅葉鯛会席

[2017.9/1~11/30] 17:30~21:30

¥10,000 ※3日前までに要予約

〈食前酒〉

季節の果実酒

〈前菜〉

鯛皮せんべい 銀杏松葉 いちよう芋 柿白和え むかご酒蒸し 鯛紅葉和え 栗甘露煮

〈椀盛〉

土瓶蒸し

鯛 松茸 三つ葉

〈造里〉

鯛姿造里 松皮造里 へぎ造里 戻り鱈 烏賊 あしらい一式

〈蓋物〉

鯛きのご飯掛け

〈焼物〉

鯛朴葉味噌焼 鳴門金時 しめじ 白葱

〈強肴〉

しゃぶしゃぶ

鯛 豆腐 沖洲葱 大麻町産椎茸

〈揚物〉

鯛湯葉包み揚げ

阿波野菜

〈酢物〉

鯛南蛮

鳴門わかめ 玉葱

〈食事〉

珪藻土七輪で炊き上げた鯛飯 しゃぶしゃぶの出汁でお茶漬け風に

〈香物〉

三種

〈留椀〉

御膳味噌仕立て

〈デザート〉

ぶどうシャーベット 季節の果物 阿波晩茶

※仕入れ状況により料理内容が一部変更になる場合がございます。

※料金は税・サービス料別です。

鳴門

御祝会席「天然鳴門鯛・伊勢海老・アワビ会席」

[2017.9/1～11/30] 17:30～21:30

¥8,000 ※3日前までに要予約

〈食前酒〉

鳴門鯛金箔酒

〈祝肴七種〉

鳴門鯛赤飯 海老芝煮 栗甘露煮 紅葉和え
柿白和え 銀杏松葉 むかご酒蒸し

〈椀 盛〉

土瓶蒸し 鳴門鯛 松茸 三つ葉

〈造 里〉

鳴門鯛
伊勢海老
季節の海鮮三種
あしらい一式

〈焼 物〉

アワビ醤油焼 阿波野菜

〈祝 皿〉

鳴門鯛福砂蒸し
白髪葱 木の芽

〈揚 物〉

足赤海老蓑揚げ

〈寿 物〉

鳴門鯛紅白膾

〈食 事〉

鳴門鯛飯

〈香 物〉

三種

〈留 椀〉

御膳味噌仕立て

〈デザート〉

ぶどうシャーベット 季節の果物 阿波晩茶

※仕入れ状況により料理内容が一部変更になる場合がございます。

※料金は税・サービス料別です。