

Menu

令和五年 弥生

先付け	日本料理 謙よりご挨拶
前菜	海老芝煮 茗荷甘酢漬け 鶏松風 サーモン南蛮漬け ブルーチーズの茶碗蒸し 鰻巻き 菜の花の天麩羅
煮物椀	ずわい蟹と菊芋のすり流し
お造り	季節の盛り合わせ
焼き物	金目鯛 蛤出汁とお米のソース
*強肴	リブローズ薫焼き 山椒のソース
お食事	筍の炊き込みご飯 海老のかき揚げ お吸い物 香の物
*デザート	春のアイスクリーム
デザートファイナル	小菓子

仕入れ状況によりメニューの一部が変更になる場合もございます

会席コース 124ユーロ

ショートコース 95ユーロ

*ショートコースには強肴とデザートが含まれません

ベジタリアン及びグルテンフリー対応はできかねます。

ペアリング Wein 63 / 45

Sake 88 / 66

Premium Sake 125 / 90

