

秋のコース料理

★新鮮な、又、食べ頃に熟成させる食材を使ったお料理を、スムーズに御提供させていた
だく為に、二日前迄にお料理の御予約をお願いしております。

熟成河豚は熟成に時間を要するため、八日前迄にお願い致します。

間人蟹コース (二名様) 先付け・八寸・蟹お造り・香箱蟹・焼き蟹・蟹御飯

六六、〇〇〇円

秋の究極のコース

三三、〇〇〇円

極上コース

二七、五〇〇円

板長お任せコース

一九、八〇〇円

お任せコース

一六、五〇〇円

藍コース

一四、三〇〇円

カウンターサービスコース

一二、〇〇〇円

一八〇時間熟成天然河豚コース

二六、〇〇〇円

一八〇時間熟成天然河豚ライトコース

一八、〇〇〇円