

御浜会席膳

三・三口口内

予約制会席膳

六日前までの予約が必要です

料理長が腕を振るった自慢の料理の数々、その季節に合った旬の食材を使った会席料理をご堪能ください！

【小鉢】 落花生豆腐

【お造り】 本日のお造り三種盛り

【煮物】 ひろうず・いんげん
鮭おこわ錦糸巻

【焼物】 寒ぶり柚子西京焼き
岩清水豚香味焼き・帆立貝照焼き

【揚物】 海老真丈・二色揚げ
魚せんべい・南京・青唐

【お肉】 熊野牛の黒こししょう焼き
マツシユポテト・銀杏

【酢の物】 海老昆布メ・ポシカシ
いか海苔ロール・柚子ジュレ掛け

茶碗蒸し・香の物・味噌汁・ご飯・デザート盛り

※料理内容は、季節により異なります



価格は消費税込みです