

和洋会席 MENU

2026.6月～2026.8月

和洋会席 6,500円

- 前菜三種盛り合わせ
 - ・炙り蛸、太もずく、順才、長芋
 - ・スイカとモッツアレラのマリネグラスサラダ仕立て
 - ・ガレット・ド・ポムドテール ベーコンとピクルス
- 造里
 - ・お造り三種盛り合わせ（間八 甘海老 イカ）
- 蒸物
 - ・ピーチポークと黄桃の蒸籠蒸し
ピネグレットソース
- 焼物
 - ・ホルモンと焼きトマトのラグー
香草パン粉焼き
- 揚物
 - ・海老真大と白鱈の天ぷら
- 温物
 - ・茄子と鴨のロティ和風あんかけ
- 御飯
 - ・鰻の笹寿司
 - ・赤だし
- デザート
 - ・黒蜜と塩胡桃の豆乳花（トールーフア）

和洋会席 7,500円

- 前菜三種盛り合わせ
 - ・炙り蛸、太もずく、順才、長芋
 - ・スイカとモッツアレラのマリネ
グラスサラダ仕立て
 - ・ガレット・ド・ポムドテール
ベーコンとピクルス
- スープ
 - ・夏氷ととうもろこしの冷製スープ
- 造里
 - ・お造り四種盛り合わせ（間八 鰹 甘海老 イカ）
- 蒸物
 - ・国産牛と黄桃の蒸籠蒸し ピネグレットソース
- 焼物
 - ・ホルモンと焼きトマトのラグー 香草パン粉焼き
- 揚物
 - ・海老真大と白鱈の天ぷら
- 温物
 - ・茄子と鴨のロティ和風あんかけ
- 御飯
 - ・鰻の笹寿司
 - ・赤だし
- デザート
 - ・黒蜜と塩胡桃の豆乳花（トールーフア）

和洋会席 8,500円

- 前菜三種盛り合わせ
 - ・炙り蛸、太もずく、順才、長芋
 - ・スイカとモッツアレラのマリネ
グラスサラダ仕立て
 - ・ガレット・ド・ポムドテール
ベーコンとピクルス
- スープ
 - ・夏氷ととうもろこしの冷製スープ
- 造里
 - ・お造り四種盛り合わせ（間八 鰹 甘海老 イカ）
- 蒸物
 - ・千屋牛と黄桃の蒸籠蒸し ピネグレットソース
- 焼物
 - ・ホルモンと焼きトマトのラグー 香草パン粉焼き
- 揚物
 - ・海老真大と白鱈の天ぷら
- 温物
 - ・茄子と鴨のロティ和風あんかけ
- 御飯
 - ・鰻の笹寿司
 - ・赤だし
- デザート
 - ・黒蜜と塩胡桃の豆乳花（トールーフア）
 - ・季節のフルーツ

DRINK MENU

ドリンクメニュー

ドリンクA（スタンダード）

2,000円

- アルコール
瓶ビール ウイスキー レモンサワー
焼酎（麦・芋） 日本酒（燗）

- ソフトドリンク
ウーロン茶 オレンジジュース コーラ 炭酸水
ジンジャーエール ノンアルコールビール 果実ソーダ

ドリンクB（プレミアム）

2,500円

- アルコール
瓶ビール ウイスキー レモンサワー
焼酎（麦・芋） 日本酒（燗）クラフトジン
冷酒 果実酒 ワイン・カクテル

- ソフトドリンク
ウーロン茶 オレンジジュース コーラ 炭酸水
ジンジャーエール ノンアルコールビール 果実ソーダ
岡山赤磐マスカット 瀬戸内レモンビタータンサン

ノンアルコール飲み放題プラン

1,500円

- ソフトドリンク
ウーロン茶 オレンジジュース コーラ 炭酸水
ジンジャーエール ノンアルコールビール 果実ソーダ
セルフコーヒー