

和洋会席 MENU

2026.9月～2026.11月

和洋会席 6,500円

■先付け

- ・炙り秋刀魚の三杯酢漬け
- ・人参の冷製ポタージュ～オレンジ香るカプチーノ仕立て～
- ・瀬戸内レモスコ香る野菜のテリーヌの生ハム包み
- ・お造り三種

■温物

- ・牛ロースの朴葉焼き～味噌とバターソース～
- ・木の子のフラン仕立て～焦がし葱ソース～
- ・胡麻豆腐あられ揚げ、湯葉天、舞茸
- ・海老錦糸巻き、秋野菜蒸し

■御飯

- ・栗ときのこの炊き込み御飯、漬物
- ・松茸のお吸い物

■デザート

- ・フランボワーズ香るグラスモンブラン

和洋会席 7,500円

■先付け

- ・炙り秋刀魚の三杯酢漬け
- ・人参の冷製ポタージュ～オレンジ香るカプチーノ仕立て～
- ・瀬戸内レモスコ香る野菜のテリーヌの生ハム包み
- ・燻製鴨と秋果実～赤ワインバルサミコの琥珀ジュレ～
- ・お造り四種

■温物

- ・牛ロースと有頭海老の朴葉焼き～味噌とバターソース～
- ・炙りのどぐろと木の子のフラン仕立て～焦がし葱ソース～
- ・胡麻豆腐あられ揚げ、湯葉天、舞茸
- ・海老錦糸巻き、秋野菜蒸し

■御飯

- ・栗ときのこの炊き込み御飯、漬物
- ・松茸のお吸い物

■デザート

- ・フランボワーズ香るグラスモンブラン

和洋会席 8,500円

●前菜三種盛り合わせ

- ・■先付け
- ・炙り秋刀魚の三杯酢漬け
- ・人参の冷製ポタージュ～オレンジ香るカプチーノ仕立て～
- ・瀬戸内レモスコ香る野菜のテリーヌの生ハム包み
- ・燻製鴨と秋果実～赤ワインバルサミコの琥珀ジュレ～
- ・お造り四種

■温物

- ・牛ロースの和製ロッシーニと有頭海老の朴葉焼き
～味噌とバターソース～
- ・炙ったのどぐろと木の子のフラン仕立て～焦がし葱ソース～
- ・胡麻豆腐あられ揚げ、湯葉天、舞茸
- ・海老錦糸巻き、秋野菜蒸し

■御飯

- ・栗ときのこの炊き込み御飯、漬物
- ・松茸のお吸い物

■デザート

- ・渋皮栗と金粉のモンブラン～フランボワーズの香り

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