ディナーメニュー

るり　4500

前菜3種盛り合わせ

鶏筍真丈
白髪葱　柚子胡椒

秋鮪　焼茄子
ちり酢　大葉　胡麻油

鮭の幽庵焼き

合鴨味醂焼き

新潟県産みずほの輝き
お供3種　赤出汁　香の物

本日の甘味
コーヒー／紅茶

りんどう　8000

※ご予約限定

豚生姜煮凝り

秋刀魚の山椒煮
牛しぐれ煮
牛蒡胡麻酢掛け

合鴨里芋饅頭

カマスの藁焼き

中トロ生海苔醤油
薬味 ラディッシュ 山葵

牛フィレ網焼き　実山椒醤油

茸の天婦羅

くるみだれ鯛茶漬け　香の物

メレンゲの球 ～マンゴー～
コーヒー／紅茶

食物アレルギーをお持ちで、ご対応が必要な場合はスタッフまでお申し出ください。
表記価格は10%の税金を含んでおります。
また、ディナータイムは別途10%のサービス料を頂戴いたします。
当店で使用しているお米は、新潟県産みずほの輝きでございます。

秋ヶ瀬

おしながき

刺身

秋鮭	900
真鯛	1000
鮪中とろ	1100

麺・ご飯

淡麗　鶏そば	1000
スパイシーチキンカレーうどん	1000
大海老天丼	1200
牛サガリステーキ丼	1500
くるみだれ鯛茶漬け	1500
土鍋 白御飯	1000

＊ご注文から20分お時間いただきます。
土鍋ごはんには、お供・赤出汁・香の物がつきます。

甘味

ほうじ茶のティラミス	700
バスク風チーズケーキ	800
メレンゲの球 ～マンゴー～	800
抹茶パフェ	800
旬の果実の吹き寄せ	600

食物アレルギーをお持ちで、ご対応が必要な場合はスタッフまでお申し出ください。
表記価格は10％の税金を含んでおります。また、別途10％のサービス料を頂戴いたします。
当店で使用しているお米は、新潟県産みずほの輝きでございます。

秋ヶ瀬

おしながき

冷菜

旬彩のおひたし	400
五目ひじき	400
秋刀魚の山椒煮	600
合鴨ロースの醤油煮	600
魚の南蛮漬	400
鮪と焼茄子の薬味ポン酢	700

温菜

さつま芋出汁バター和え	600
茸の天婦羅	800
帆立のあられ揚げ	1100
鮭の幽庵焼き	1200
鶏しゅうまい	1個 500
合鴨味醂焼き	1200
秋鯖竜田揚げ　香味ソース	1300
牛肉秋茄子黒酢餡掛け	1400
牛フィレステーキ　実山椒醤油	2000

食物アレルギーをお持ちで、ご対応が必要な場合はスタッフまでお申し出ください。
表記価格は10%の税金を含んでおります。また、別途10%のサービス料を頂戴いたします。
当店で使用しているお米は、新潟県産みずほの輝きでございます。

秋ヶ瀬