

昼会席

6000

前菜三種盛り合わせ

穴子真丈

お造り三種盛り

鱸もろこし焼き

茄子オランダ煮 合鴨ロース

太刀魚新生姜御飯
赤出汁 香の物

本日の甘味

昼会席

8000

前菜四種盛り合わせ

帆立真丈

お造り四種盛り

鱸もろこし焼き

茄子オランダ煮 合鴨ロース

鰻天ぷら

太刀魚新生姜御飯
赤出汁 香の物

本日の甘味

お一人様2000円でフリードリンクをお付けすることができます

【フリードリンク】

瓶ビール・ハウスワン・焼酎・ウイスキー・梅酒・日本酒・レモンサワー・ソフトドリンク各種

食物アレルギーお持ちで、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。
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
ノ
瀬

おしながき

冷菜

旬彩のおひたし	400
五目ひじき	400
夏野菜の冷静 トマトジュレ	600
合鴨ロースの醤油煮	600
魚の南蛮漬	400
鮪と分葱のぬた和え	700

温前菜

小芋出汁バター和え	600
玉蜀黍のかき揚げ 唐墨	800
帆立のあられ揚げ	1100
鰹天婦羅 梅塩	1200
鶏しゅうまい	1個 500
赤海老フライ 温製タルタルソース	1200
サーモン香味味噌焼き	1300
三元豚肩ロースの生姜バター焼き	1400
牛フィレステーキ 実山椒醤油	2000

食物アレルギーお持ちで、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
ノ
瀬

夜会席

6000

前菜三種盛り合わせ

穴子真丈

お造り三種盛り

鱸もろこし焼き

茄子オランダ煮 合鴨ロース

太刀魚新生姜御飯
赤出汁 香の物

本日の甘味

夜会席

8000

前菜四種盛り合わせ

帆立真丈

お造り四種盛り

鱸もろこし焼き

茄子オランダ煮 合鴨ロース

鰻天ぷら

太刀魚新生姜御飯
赤出汁 香の物

本日の甘味

夜会席

10000

前菜五種盛り合わせ

帆立真丈

お造り五種盛り

鱸もろこし焼き

牛フィレステーキ 山椒ソース

鰻天ぷら

鰻御飯
赤出汁 香の物

本日の甘味

お一人様2000円でフリードリンクをお付けすることができます

【フリードリンク】

瓶ビール・ハウスワン・焼酎・ウイスキー・梅酒・日本酒・レモンサワー・ソフトドリンク各種

食物アレルギーお持ちで、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
ノ
瀬