

冬の味覚コース  
黒毛

---

トラフグのカルパッチョ

サラダ仕立て

真鱈の白子のソテー

ポンジャンソース

本日のポタージュスープ

セイコガニの甲羅蒸し

焼き野菜

黒毛和牛ヒレの鉄板焼(100g)

宮川さんの新潟コシヒカリと

特製ガーリックライス

赤出汁 香の物

デザート

---

20,000円(22,000込)

冬の味覚コース  
神戸

---

トラフグのカルパッチョ

サラダ仕立て

真鱈の白子のソテー

ポンジャンソース

本日のポタージュスープ

セイコガニの甲羅蒸し

焼き野菜

特選神戸牛の鉄板焼(100g)

宮川さんの新潟コシヒカリと

特製ガーリックライス

赤出汁 香の物

デザート

---

28,000円(30,800込)