

創業43周年記念
春のグルメフェア
GOURMET FAIR

春食材ディナー

3/1(金) ~ 4/30(火)

謝恩ディナーコース 5000円

※フェア特別料金のため割引対象外でございます

- 先付 菜の花スモークサーモン巻き
筍と近江こんにゃく土佐和え
- お造り 桜鯛薄造り
- 蒸し物 糸より鯛桜蒸し
- おでん 五種盛り合わせ
(よもぎ麩・うど他三種)
- 食事 兵庫県産こしひかり
海苔の佃煮 香のもの 赤だし
- デザート 季節のもの



※写真はイメージです

*メニュー内容は食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます
*表記料金には税金・サービス料が含まれております

おでん鍋膳

3500円

- 先付 おでん七種盛り合わせ
- ご飯 小鉢 香のもの 赤だし
- デザート

しゅらく

酒楽コース

4200円

- 先付 筍と近江こんにゃく土佐和え
- お造り 二種盛り
- おでん きくらげ天
牛すじ焼き豆腐 こんにゃく
たこキャベツ天
- 食事 兵庫県産こしひかり
香のもの 赤だし
- デザート 季節のもの

お子さま料理

2100円

- おでん三種
- ハンバーグとゆで玉子
- ご飯 香のもの
- アイスクリーム

京和田コース

6000円

- 先付 菜の花スモークサーモン巻き
筍と近江こんにゃく土佐和え
- お造り 桜鯛薄造り・まぐろ
- 揚げ物 桜海老と水菜のかき揚げ
- 蒸し物 糸より鯛桜蒸し
- おでん 五種盛り合わせ
(よもぎ麩・うど他三種)
- 食事 兵庫県産こしひかり
海苔の佃煮 香のもの 赤だし
- デザート 季節のもの