
《ランチコース 3,500円》

・ 新春和前菜盛り

海老旨煮 いくら雲和え 黒豆金箔
鱈の子旨煮 数の子 鰯照り焼き
伊達巻 紅白蒲鉾 紅白蓮根

・ 季節のサラダ

・ 串あげ

神戸ポークと玉葱
甘鯛ナッツ揚げ
海老芋味噌掛け
牛肉
わかさぎ
野菜串5種

・ 食事

白ご飯 香のもの 雑煮

・ デザート

季節のシャーベット

食材の入荷の都合により献立変更がございます

《ランチコース 4,500円》

・ 新春和前菜盛り

海老旨煮 いくら雲和え 黒豆金箔
鱈の子旨煮 数の子 鰯照り焼き
伊達巻 紅白蒲鉾 紅白蓮根

・ 季節のサラダ

・ 串あげ

神戸ポークと玉葱
甘鯛ナッツ揚げ
海老芋味噌掛け
牛肉
わかさぎ
ねぎま
野菜串4種

・ 食事

祝い鯛の炊き込みご飯
香のもの 雑煮

・ デザート

季節のシャーベット

食材の入荷の都合により献立変更がございます

《ディナーコース 6,000円》

・ 新春和前菜盛り

海老旨煮 いくら雲和え 黒豆金箔
鱈の子旨煮 数の子 鰯照り焼き
伊達巻 紅白蒲鉾 紅白蓮根

・ 季節のサラダ

・ 串あげ

神戸ポークと玉葱
海老芋香住蟹餡かけ
ねぎま
鮑と蕪
甘鯛ナッツ揚げ
牛蓮根
海老
わかさぎ磯部
他野菜4種

・ 食事

祝い鯛の炊き込みご飯

・ 雑煮

揚げ餅 鶏 大根 人参 水菜

・ デザート

季節のシャーベット

食材の入荷の都合により献立変更がございます

《ディナーコース 7,500円》

・ 新春和前菜盛り

海老旨煮 唐墨 いくら雲和え 黒豆金箔
鱈の子旨煮 数の子 鰯照り焼き
伊達巻 紅白蒲鉾 紅白蓮根

・ 季節のサラダ

・ 串あげ

神戸ポークと玉葱
海老芋香住蟹餡かけ
ねぎま
鮑と蕪
甘鯛ナッツ揚げ
神戸ビーフと蓮根
海老
わかさぎ磯部
他野菜4種

・ 食事

祝い鯛の炊き込みご飯

・ 雑煮

揚げ餅 鶏 大根 人参 水菜

・ デザート

季節のシャーベット

食材の入荷の都合により献立変更がございます