



料理 美態野



寒鰯・蟹 鮑・伊勢海老 季節のおすめ 冬

一四、三〇〇円

(税込)

12月~2月
限定

先付

鮑のフラン
あおさのジュレ、肝クリーム

前菜

寒鰯の焼きしゃぶ
オニオン、貝割、ピリ辛美味酢

吸物

白味噌仕立て
鰯、蕪、麴、柚子

御造り

伊勢海老と漁港直送旬魚
妻物、土佐醤油

炭火焼

焼き蟹と下仁田葱
酢橘

焼魚

寒鰯の西京焼き
あしらい

揚げ物

ズワイ蟹の天ぷら
茸色々、塩、レモン

御食事

ズワイ蟹の炊き込みご飯
いくら、味噌汁、香の物

水菓子

季節の果物

要予約制 (2日前までにご予約をお願い致します)

※全て一人前の料金です ※入荷状況により食材が変更になる場合がございます。

※別途10%のサービス料を頂戴しております