

◇季節の天ぷら

〈海老・鱈・帆立・いか・蓮根・春菊・茄子・南瓜・人参〉

◇小鉢 ◇酢物 ◇香の物 ◇御飯 ◇お味噌汁 ◇果物

季節の天ぷら定食

¥1,300
(税込¥1,404)

12/2 ~ 12/8 ぶりの照り焼き シェフ特製ソースの油淋鶏
12/9 ~ 12/15 鱈の酒蒸しポン酢ソース 豚ヒレ肉のチリソース
12/16 ~ 12/22 だし巻き卵と穴子天 牛肉の生姜焼き
12/23 ~ 12/29 鱈のソテー粒マスタードソース ミニとんかつ
12/30 ~ 1/5 揚げ海老のマヨソース 蓮根の肉詰め

週替わり御膳

¥1,500
(税込¥1,620)

◇小鉢 ◇お刺身二点 ◇季節の一品 〈おでんと鯛かま煮付け〉

◇季節の天ぷら 〈海老・鱈・帆立・蓮根・春菊・南京・人参〉

◇季節の鉢 ◇茶碗蒸し ◇香の物 ◇御飯 ◇お味噌汁 ◇デザート

季節の和食膳

¥2,000
(税込¥2,160)