

夜のコース

有明

Ariake

三九〇〇円

前菜 七種盛り

在来蕎麦搔きの揚げ出し

地野菜の天麩羅

在来種十割蕎麦(半そば)

(おろし・もり・かけ からお選びいただけます)

一口甘味

事前要予約

染井

Somel

五五〇〇円

前菜 七種盛り

お造り

在来蕎麦搔きの揚げ出し

大海老と地野菜の天麩羅

在来種十割蕎麦(半そば)

(おろし・もり・かけ からお選びいただけます)

一口甘味

事前要予約

白妙

Shiratae

六八〇〇円

前菜 七種盛り

お造り盛り合せ

在来蕎麦搔きの揚げ出し

魚料理

本日の一品

在来種十割蕎麦(半そば)

(おろし・もり・かけ からお選びいただけます)

一口甘味

事前要予約

吉野

Yoshino

八八〇〇円

前菜 七種盛り

お造り盛り合せ

在来蕎麦搔きの揚げ出し

自家製からすみ蕎麦(細打ち十割蕎麦)

魚料理

肉料理(若狭牛)

在来種十割蕎麦(半そば)

(おろし・もり・かけ からお選びいただけます)

一口甘味

特別コースのご案内

(辛味櫻おろし蕎麦、在来温蕎麦は十一〇〇円で承ります。)

おめでたいお席や大切な方へのおおてなしとして、

厳選食材を使った特別なコース料理も承ります。

七日前までにご希望をお伝えください。

(二名様以上からご注文いただけます。)

価格はすべて消費税、
サービス料込みです

ご宴会、
貸し切り等
ご要望もお気軽に
お尋ねください。