

2025年4月24日～6月30日
ディナーメニュー

会席「柏」

先付	アスパラ パプリカ アボカド 蛸と山椒のコンフィー 黄身酢がけ
御椀	鱈火取り 沢煮仕立て 柚子
造り	鮪 鱈 鰹たたき あしらいいー式
天婦羅	稚鮎と新じゃがの春巻 車海老 アスパラ
強肴	国産牛ステーキ 焼き野菜
御飯	愛知産蛸釜飯 八丁味噌仕立ての赤出し 香の物
デザート	旬果

¥13,000

仕入れによって内容が異なる場合がございます
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Some items will be changed from season to season
Price inclusive of taxes and service charge

2025年4月24日～6月30日
ディナーメニュー

新緑会席

先付	名古屋コーチン 豊川産大葉の薬味 順才 長芋 キウイ酢 蛸と山椒のコンフィー パプリカ
御椀	鱸火取り 沢煮仕立て 柚子
造り	鮪 鱈 鰹たたき あしらい一式
焼物	蝦夷鮑雲丹焼 はじかみ
一人鍋	トリユフ薫る 和牛バラ肉煮 水菜 春大根
揚物	稚鮎と新じゃがの春巻 車海老 アスパラ
食事	愛知産蛸釜飯 八丁味噌仕立ての赤出し 香の物
デザート	旬果

¥16,000

仕入れによって内容が異なる場合がございます
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Some items will be changed from season to season
Price inclusive of taxes and service charge

2025年4月24日～6月30日
ディナーメニュー

会席「紫」

先付	名古屋コーチン 豊川産大葉の薬味 順才 長芋 キウイ酢 蛸と山椒のコンフィー パプリカ
御椀	鱒火取り 沢煮仕立て 柚子
造り	鮪 鰹 鰹たたき あしらい一式
焼物	蝦夷鮑雲丹焼 はじかみ
天婦羅	稚鮎と新じゃがの春巻 車海老 アスパラ
強肴	黒毛和牛ヒレステーキ または ロースステーキ 焼き野菜
食事	愛知産蛸釜飯 八丁味噌仕立ての赤出し 香の物
デザート	本日のデザート

¥19,500

仕入れによって内容が異なる場合がございます
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Some items will be changed from season to season
Price inclusive of taxes and service charge

2025年4月24日～6月30日
ディナーメニュー

夏の旬味をお二人で堪能できるペア会席
「夏の結 -YUI-」

先付	名古屋コーチン 豊川産大葉の薬味 順才 長芋 キウイ酢 蛸と山椒のコンフィー パプリカ
御椀	鱈火取り 沢煮仕立て 柚子
造り	鮪 鰹 鰹たたき あしらい一式
焼物	蝦夷鮑雲丹焼 はじかみ
一人鍋	トリユフ薫る 和牛バラ肉煮 水菜 春大根
揚物	稚鮎と新じゃがの春巻 車海老 アスパラ
食事	愛知産蛸釜飯 香の物 八丁味噌仕立ての赤出し
デザート	旬果

¥ 28,000

※2名様分の会席です
※割引除外プランになります

仕入れによって内容が異なる場合がございます
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Some items will be changed from season to season
Price inclusive of taxes and service charge

2025年4月24日～6月30日
ディナーメニュー

しゃぶしゃぶコース ¥14,000

先付	アスパラ パプリカ ヤングコーン 蛸と山椒のコンフィー 黄身酢がけ
造り 鍋	鰹たたき 豊川産大葉を使った薬味 国産牛しゃぶしゃぶ 180g 旬の野菜
食事	きしめん
デザート	旬果

追加： 国産牛	100g	¥ 4,000
野菜		¥ 1,500



※2名様よりご注文承ります。

仕入れによって内容が異なる場合がございます
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Some items will be changed from season to season
Price inclusive of taxes and service charge