

2025年7月1日～8月31日
ディナーメニュー

会席「柏」

先付	蒸し雲丹 土佐酢ジュレ 順才 花茗荷 冬瓜 南京 玉蜀黍すり流し 大葉香り
御椀	海老真丈 大黒占地 人参 三つ葉 柚子
造り	縞鰻 鮪 鰹落とし あしらい一式
天婦羅	車海老 太刀魚 九条葱 鮎
強肴	国産牛ステーキ 焼き野菜
御飯	鮎御飯 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

¥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7月1日～8月31日
ディナーメニュー

清流会席

先付	蒸し雲丹 土佐酢ジュレ 順才 花茗荷 冬瓜 南京 玉蜀黍すり流し 大葉香り
御椀	まだか火取り 素麺 人参 つる菜 柚子
造り	縞鰯 鮪 鰹落とし あしらい一式
焼八寸	鮎塩焼き 山桃 枝豆 合鴨ロース 鮑塩蒸し 蓮根 雷干し
煮物	鰹柳川 ささがき牛蒡 三つ葉
揚げ物	車海老 太刀魚 九条葱 鮎とたでのパートブリック包み
食事	一色産うなぎまぶし または 究極の卵かけご飯 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7月1日～8月31日
ディナーメニュー

会席「紫」

先付	蒸し雲丹 土佐酢ジュレ 順才 花茗荷 冬瓜 南京 玉蜀黍すり流し 大葉香り
御椀	まだか火取り 素麺 人参 つる菜 柚子
造り	縞鰻 鮪 鰹落とし あしらい一式
焼八寸	鮎塩焼き 山桃 枝豆 合鴨コース 鮑塩蒸し 蓮根 雷干し
揚物	車海老 太刀魚 鮎とたでのパートブリック包み 九条葱
強肴	黒毛和牛フィレステーキ または ロースステーキ 焼き野菜
食事	一色産うなぎまぶし 八丁味噌仕立ての赤出し 香の物
デザート	旬果

¥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7月1日～8月31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
「清流の結 -YUI-」

先付	蒸し雲丹 土佐酢ジュレ 順才 花茗荷 冬瓜 南京 玉蜀黍すり流し 大葉香り
御椀	まだか火取り 素麺 人参 つる菜 柚子
造り	縞鰯 鮪 鰹落とし あしらい一式
焼八寸	鮎塩焼き 山桃 枝豆 合鴨ロース 鮑塩蒸し 蓮根 雷干し
煮物	鰹柳川 ささがき牛蒡 三つ葉
揚げ物	車海老 太刀魚 鮎とたでのパートブリック包み 九条葱
食事	一色産うなぎまぶし または 究極の卵かけご飯 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7月1日～8月31日
ディナーメニュー

しゃぶしゃぶコース ¥14,000

先付	一色産鰻白焼き おくら プチトマト 順才 土佐酢ジュレ 花茗荷 ナスタチウム
造り	鮪 縞鰯 あしらいい式
鍋	国産牛しゃぶしゃぶ 150g 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