

Sake & Dine

Menu

お食事

- 先付 鱧落とし餡かけ 雲丹添え
オクラ わさび 穂紫蘇 梅肉
- 御碗 松茸土瓶蒸し
米粉団子 松茸 海老
紅葉麩 三つ葉 酢橘
- 造り 平目と山口県産橙酢のジュレ
剣先烏賊 肝醬油
本鮪炭焼き炙り
- 焼八寸 甘鯛若狭焼
鯛昆布締め唐墨和え 柚子釜
沢蟹 銀杏塩煎り 花苺荷寿司
太刀魚紀州揚げ 石川芋 万願寺の明太詰め
- 強肴 国産牛焼しゃぶ 炭火焼松茸
葱 丁子麩 愛知県産 究極の卵
- 食事 鮭とイクラの土鍋御飯
八丁味噌汁 香の物
- デザート 瀬祭梅酒 磨き二割三分仕込みのグラニテ
瀬祭甘酒パンケーキ
マチュドニア マスカルポーネクリーム

瀬祭コレクション

磨き その先へ

早田 純米大吟醸 磨き二割三分

純米大吟醸 磨き二割三分

DASSAI BLUE Type 50

純米大吟醸45 にごりスパークリング

瀬祭 梅酒 純米大吟醸 磨き二割三分仕込み

