

ディナーコース “富貴”

14,000 円

2026 年 9 月 1 日から 11 月 30 日まで

前菜六種盛り合わせ

九州産ハタ、天然海老、帆立貝のフリッター
ボルチーニ茸のソース

ヒメマツタケと干し貝柱の蒸しスープ

山形牛サーロインのステーキ 山葵ソース

豚肉と茸のあんかけ焼きそば

季節のフルーツとオリジナルデザート
以下三品よりいずれか一品をお選びください。
マンゴープリン/杏仁豆腐/タピオカココナッツミルク

オリジナルブレンドティー 美肌彩茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。
使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

ディナーコース “福膳”
実りの瀬戸内 ー牡蠣・オリーブ牛ー
18,000 円

2026 年 9 月 1 日から 11 月 30 日まで

前菜六種盛り合わせ

大分県姫島産車海老の醤油煎り焼き 茸添え

ヒメマツタケとフカヒレ姿の蒸しスープ

北京ダックと広島県産牡蠣のフリッター 瀬戸内海産の藻塩添え

香川県産「オリーブ牛」サーロインのステーキ アンコールペッパー風味 牛蒡添え

蟹肉とレタス入り炒飯

季節のフルーツとオリジナルデザート

以下三品よりいずれか一品をお選びください。

マンゴープリン/杏仁豆腐/タピオカココナッツミルク

安溪鉄観音茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。
使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。