

自然に恵まれた 旬の食材 料理長の特別な会席料理

## 料理長おすすめ会席 ～旬の恵～

9,500円

- 前 菜 せいこ蟹の身出し  
土佐酢じゅれ掛け
- 造 り 本日の厳選鮮魚盛り合わせ
- 小 鍋 鱈白子と白身魚の羹仕立て
- 焼 物 旬の地産鮮魚焼き
- 強 肴 黒毛和牛の朴葉味噌焼き  
旬の茸を添えて
- 揚 物 手造り蓬餅の揚げ出し
- 御飯物 季節御飯 又は おろし蕎麦
- 水菓子 おまかせデザート盛り

四季色々の食材を贅沢に堪能できる会席コース

料理長おすすめ会席  
～四季～

5,980円

- 前 菜 師走の八寸小鉢3種盛り
- 鉢 物 海老芋の茸餡かけ  
季節の魚介を添えて
- 造 り おすすめ鮮魚盛り合わせ
- 強 肴 風呂吹き大根  
旬の焼魚 柚子味噌掛け
- 焼 物 加賀蓮根の和風豆乳グラタン  
帆立 茸
- 食 事 季節御飯 又は おろし蕎麦
- 水菓子 おまかせデザート

## 本日のおまかせコース

その日のおすすめ食材を使用し 1日1日と献立内容が変更になります。

～紫陽花弁当～ 弁当 4,400円

～水仙コース～ 会席 6,980円

## 予約制

### ～極み～

日本料理 橘 料理長 鳥山恵輔が磨き抜かれた技術を屈指し、海・山の福井県産食材を中心に、手間暇を惜しまず一品一品繊細なコースを堪能ください。

全コース8品ほど

12,000円

黒毛和牛を溶岩プレートで焼き仕上げる贅沢コース

## 黒毛和牛の石焼御膳

7,200円

先付	季節の小鉢盛り
造り	本日のおすすめ鮮魚盛り
強肴	黒毛和牛 石焼き120g
中皿	季節野菜のサラダ
食事	御飯一式 又は おろし蕎麦
水菓子	おまかせデザート