



素材の持つゆたかな味をひきだし
 各料理の伝統を受け継いだ
 料理長たちがおりなす
 一品一品の料理をご堪能ください。

和洋中三段重

25,000円(税込)
 ※数に限りがあります。

分量/4~5人前
 段数/3段
 容器の材質/ABS樹脂
 (サイズ:縦20.8×横20.8cm)

和風二段重



21,000円(税込)
 ※数に限りがあります。

分量/3~4人前
 段数/2段
 容器の材質/ABS樹脂
 (サイズ:縦18.0×横18.0cm)

和洋中
 ミニ三段重



12,900円(税込)
 ※数に限りがあります。

分量/1~2人前
 段数/3段
 容器の材質/ABS樹脂
 (サイズ:縦13.4×横13.4cm)

和 壺の重

- 伊達巻
- 黒豆松葉串
- 紅白なます
- 紅白蒲鉾
- 鱈昆布巻
- 栗金団
- 焼目百合根
- 数の子西京焼
- 鶏松風
- 鮭西京焼
- 鮭祐庵焼
- 手毬麩
- 梅人參
- 柚子羊羹
- 金柑蜜煮
- 紅白はじかみ
- 絹さや

洋 丼の重

- カジキマグロのエスカベッシュ
- スモークサーモンケップバー、レモン
- 和牛ローストビーフ
- チキンロールのロースト
- カナールアルメットパイ合鴨の
- パイ包み焼き
- つけあわせサラダメランジエ

中 参の重

- 有頭海老香りづけ
- たこの照焼き
- スモークダシク
- 広東チャーシュー
- 味付バイ貝
- レモン酢クラゲ
- 茗荷の酢漬け
- 蒸し鶏の野菜捲き
- 中華風錦玉子

壺の重

- 鶏八幡巻
- 車海老芝煮
- 焼込玉子
- 鶏松風
- 金柑
- 数の子
- 海老団子
- 鶏団子
- 紅白なます・いぐい
- 栗金団
- 床節
- 錦玉子
- 杏日の出
- 柚子羊羹
- 伊達巻
- 紅白蒲鉾
- 田作り
- 叩き牛蒡
- 蟹錦糸巻

丼の重

- 黒豆金箔
- 絹さや
- 菊花蕉
- はじかみ
- 高野豆腐
- 焼目百合根
- 鱈昆布巻
- 六方小芋
- 干し椎茸
- 鹿の子蒟蒻
- 節土佐煮
- 手毬麩
- 梅人參
- 亀丸十
- 黒牛蒡
- 鮭祐庵焼
- 鮭袖香焼
- 鮭西京焼
- 桜海老炙り進丈
- みぞれ進丈
- 鮎甘露煮
- 合鴨オレンジ煮

和 壺の重

- 伊達巻
- 錦玉子
- 紅白蒲鉾
- 鶏松風
- 田作り
- 伊勢海老
- 数の子
- 黒豆金箔
- 鮭西京焼
- 鮭袖香焼
- 鮎甘露煮
- 鶏八幡巻
- 干し椎茸
- 高野豆腐
- 花蓮根
- 鱈昆布巻
- 焼目百合根
- 手毬麩
- 梅人參
- 柚子羊羹
- 金柑蜜煮
- はじかみ
- 紅白なます・いぐい
- 絹さや

洋 丼の重

- ポークリエット、ココット
- くるみパンスライス
- オリブ種楊枝
- 和牛ローストビーフ
- チキンロールのロースト
- 合鴨のバスターミ
- 豚舌のテリーヌ
- つけあわせ(5種)

中 参の重

- カニのほぐし身巻
- 帆立の燻製
- レモン酢クラゲ
- 有頭海老香りづけ
- 子持ち昆布の中華漬け
- 蒸し鶏の野菜捲き
- フカヒレの煮ごこり
- 広東チャーシュー
- 酢蓮根
- 赤無漬け拍子切り
- 茗荷の酢漬け

※メニューは予告なく変更される場合がございます。