

御夕食コースメニュー



和牛すきしゃぶと松茸土瓶蒸しを楽しむ

ちふり湖コース

お一人様 六、〇〇〇円 (税込)

- ◆先付 山月卸し合え 豚角煮 六角芋蕎麦米飯かけ
- ◆前菜 焼き栗 長芋塩辛 鮎南蛮漬け
- ◆御造り 鮎蛸帆立 妻色々
- ◆焼物代り 鮎柚杏焼き 菊花蕪 金時はじかみ
- ◆燗代り 松茸土瓶蒸し
- ◆揚げ物 秋刀魚と野菜の天婦羅 抹茶塩
- ◆強肴 和牛すきしゃぶ
- ◆御食事 那須こしひかり米 汁物 香の物
- ◆甘味 季節のフルーツ

和牛しゃぶしゃぶコース

お一人様 五、五〇〇円 (税込)

- ◆先附 自家製豆腐
- ◆前菜 前菜二種盛り合わせ
- ◆御造り 御造り二種盛り合わせ
- ◆鍋物 和牛しゃぶしゃぶ
- ◆食事 うどん
- ◆甘味 本日のデザート



※写真は2名様盛りのイメージです

和牛すき焼きコース

お一人様 五、五〇〇円 (税込)

- ◆先附 自家製豆腐
- ◆前菜 前菜二種盛り合わせ
- ◆御造り 御造り二種盛り合わせ
- ◆鍋物 和牛すき焼き
- ◆食事 うどん
- ◆甘味 本日のデザート



※写真は2名様盛りのイメージです

五峰コース

お一人様 四、〇〇〇円 (税込)



- ◆先付 六角芋蕎麦 米飯かけ
- ◆前菜 茄子田楽 長芋もずく 焼き栗
- ◆小鉢 鮎南蛮漬け
- ◆御造り 鮎イカホツキ貝 妻色々
- ◆焼物代り 岩魚塩焼 菊花蕪 金時はじかみ
- ◆強肴 三元豚肩ロース 朴葉味噌焼き
- ◆揚げ物 季節の野菜天婦羅
- ◆御食事 那須こしひかり米 汁物 香の物
- ◆甘味 季節のフルーツ

那須コース

お一人様 八、〇〇〇円 (税込)

当店調理長が季節の食材を取り込んだコースの更なるグレードアップコースとしてお薦めいたします

※写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。※表示価格には消費税が含まれておりません。※季節仕入れ状況によりコース内容を調整する場合がございます。※アレルギーがあるお客様はスタッフにお知らせください。※食物アレルギーがあるお客様はスタッフにお知らせください。

三元豚しゃぶしゃぶコース

お一人様 三、〇〇〇円 (税込)

- ◆先附 自家製豆腐
- ◆前菜 前菜二種盛り合わせ
- ◆御造り 御造り二種盛り合わせ
- ◆鍋物 三元豚しゃぶしゃぶ
- ◆食事 うどん
- ◆甘味 本日のデザート



※写真は2名様盛りのイメージです

単品メニュー
和牛サーロインステーキ 【100g】 3,500円(税込)
 ※100gから承ります

※写真イメージです。実際とは異なる場合がございます。※表示価格には消費税が含まれておりません。※季節仕入れ状況によりコース内容を調整する場合がございます。※アレルギーがあるお客様はスタッフにお知らせください。※食物アレルギーがあるお客様はスタッフにお知らせください。