

# 御夕食コースメニュー

三元豚コース朴葉焼で楽しむ。

## 五峰コース(籠盛り) お入棟 四、〇〇〇円 (税込)



- ◆前菜 茄子田楽  
里芋鶏そぼろ掛け  
とろろ山葵もずく
- ◆小鉢 薩摩芋のオレンジ煮  
手羽先旨煮
- ◆刺身 鮪 北寄貝  
鯖叩き 妻式
- ◆焼物 有頭海老塩焼き  
檸檬 紅白シカミ
- ◆強肴 三元豚肩ロース  
朴葉焼(陶板)
- ◆揚げ物 秋刀魚天婦羅 舞茸  
獅子唐 山椒塩
- ◆御食事 那須こしひかり  
なめこ赤出汁  
香の物
- ◆水菓子 梨 ぶどう

松茸土瓶蒸と  
和牛すきしゃぶを楽しむ。

## ちふりコース お入棟 六、〇〇〇円 (税込)



- ◆小鉢 蛸山葵 鶏肝時雨煮  
海老と茄子田楽  
薩摩芋と栗渋皮煮
- ◆刺身 本鮪 鯖叩き  
甘海老 妻一式
- ◆蒸代 松茸土瓶蒸
- ◆強肴 和牛すきしゃぶ  
溶き玉子
- ◆焼物 サーモン西京焼き  
紅白ハジカミ
- ◆揚物 秋刀魚の真丈巻き  
椎茸 銀杏 山椒塩
- ◆御食事 那須こしひかり  
なめこ赤出汁  
香の物
- ◆水菓子 梨 ぶどう

### お薦めコース

ご予約後の変更はできません。

## 那須コース お入棟 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

※お席に付いたメニューは、実際に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す。  
※お席に入れた状況によりコース内容や調理手順が異なりますので、「水くみない」  
※お席に付いたメニューは、実際には異なる場合がございます。

## 和牛しゃぶしゃぶ

コース

お入棟 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

※国産牛コース  
五、〇〇〇円(税込)も承ります



※写真は2名様盛りのイメージです

## 和牛すき焼き

コース

お入棟 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

※国産牛コース  
五、〇〇〇円(税込)も承ります



※写真は2名様盛りのイメージです

## 三元豚しゃぶしゃぶ

コース

お入棟 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

要予約 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す。※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。