

天然真鯛と国産竹の子

をメインに構成しますが、

自分がその時々で目利きした

冬の素材を使い仕立てます。

何が出てくるかは

当日のお楽しみになります。

その代わりに、

今回の【真冬のコース】は

11.000円 1コースです。

*冬の前菜 3種盛り

*にぎり 3貫

*冬の焼き物

*冬の刺身盛り合わせ

*冬の焼き物

*握り 3貫

*お楽しみ 1品

*手巻き・握り 1貫

*お椀

*デザート

全9種の料理と、

お鮨8品になります。

2日前までの電話予約にて

承ります！

期間限定 1/29～3月末まで