秋の鱧

脂のたっぷりのった『戻り鱧』
夏の鱧とはまた一味違う
秋の鱧を、熟練の技と共に
思う存分お楽しみ下さい

淡路の鱧会席

要予約２名様より

8,500円（税込）

※お昼もご利用頂けます。



・先八寸　・はも小鍋　・お造里
・焼き物　・天婦羅
・雑炊 又は 炊込みご飯　・デザート

瀬戸内海の淡路島を中心とした地元の鱧を使用。
炙った鱧の骨から出汁を取ります。

鱧鍋

要予約２名様より

10,000円（税込）



・先八寸　・お造里　・焼き物　・鱧鍋
・雑炊 又は 煮麺　・デザート

香り高いキノコの王様

松茸



松茸会席

要予約２名様より

12,000円～（税込）

※お昼もご利用頂けます。
※価格は仕入により変動いたします。
　ご予約時にご確認ください。



・先八寸　・土瓶蒸し
・お造里　・焼き物
・蒸し物　・揚げ物
・松茸ご飯・香の物
・赤出汁　・デザート