



淡路の

# 秋の鱧



脂のたっぷりのった『戻り鱧』。  
 日本一の誉れ高い淡路産の鱧は  
 芳醇な香り・味わい・甘み・  
 食感すべてが格別です。  
 夏の鱧とはひと味違う秋の鱧を  
 熟練の技と共に思う存分  
 お楽しみください。



香り高きキノコの王様

# 松茸

## 松茸会席

要予約 2名様より

15,000円(税込)〜

※お昼もご利用いただけます。  
 ※価格・内容は仕入れにより  
 変動いたします。  
 予約時にご確認ください。

先八寸・土瓶蒸し・お造り・焼物  
 蒸し物・揚げ物  
 松茸御飯(香の物付)・赤出汁  
 季節の水菓子 全9品

松茸の芳しい香りは、  
 秋ならではの楽しみです。  
 秋の味覚の精髓を、  
 五感のすべてをかけて  
 味わっていただきたいという  
 思いを込めて  
 会席をご用意致しました。



## 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  
 いただけます

・先八寸  
 ・小鍋  
 ・お造り  
 ・焼き物  
 ・天婦羅  
 ・雑炊又は  
 炊き込みご飯  
 ・水菓子 全7品

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。お昼もご利用いただけます。

## 鱧鍋

要予約 2名様より

10,000円(税込)

・先八寸 ・お造り ・焼き物 ・鱧鍋  
 ・雑炊又はそうめん ・水菓子 全6品