

RYO

ディナーコース

花コース～酔肴酒～

3,780円（税込）／1名様

※飲み放題付きは5,500円（税込）

コース内容（全7品）

- 先付 -

寒干し松前漬・海鮮サラダ

- 造り -

鮮魚3種盛り合わせ

- 焼物 -

赤魚西京焼き

- 揚物 -

小フグ唐揚げ・鶏しそ天プラ

- 煮物 -

鰯と野菜のきのこ餡掛け

- 食事 -

おろし天うどん

- メ逸品 -

旬菜浅漬け

花コース～美食楽～

3,780円（税込）／1名様

※飲み放題付きは5,500円（税込）

コース内容（全7品）

- 先付 -

旬彩のクリームスープ・寒干し松前漬け

- 造り -

鮮魚カルパッチョ

- 焼物 -

帆立のグリル自家製トマトソース掛け

- 揚物 -

しそ天ぷら・揚げししゃも

- 煮物 -

海鮮のアクアパッツア

- 食事 -

すし3種盛り・本日の汁物

- デザート -

本日の冷菓

月コース

4,860円（税込）／1名様

※飲み放題付きは6,500円（税込）

コース内容（全8品）

- 先付 -

旬彩のクリームスープ・寒干し松前漬け

- 造り喜菜り -

旬菜海鮮サラダ

- 造り -

鮮魚4点盛り

- 焼物 -

帆立のグリル 自家製トマトソース掛け

- 揚物 -

イカ蓮根落とし揚げ・小河豚唐揚げ・地魚梅香揚げ鶏

- 煮物 -

野菜豆腐と蟹真丈のきのこ庵掛け

- 食事 -

すし3種盛り・本日の汁物

- デザート -

本日の冷菓

風コース

6,480円（税込）／1名様

※飲み放題付きは8,500円（税込）

コース内容（全8品）

- 先付口取り -

季節の前菜5種盛り

- 造り -

旬魚色彩5種盛り

- 焼物 -

鮎の塩焼き

- 合肴 -

海鮮茶碗蒸し

- 揚物 -

甘鯛の香り揚げ・海鮮真砂揚げ・青唐

- 煮物 -

季節の炊き合わせ

- 食事 -

すし3種 又は 炊き込みご飯

- デザート -

水菓子

海コース

8,100円（税込）／1名様

※飲み放題付きは10,000円（税込）

コース内容（全9品）

- 口取り -

季節の前菜6種盛り

- 造り -

本日一番盛り

- 焼物 -

甘鯛の山葵焼き

- 合肴 -

筍海鮮蒸し

- 揚物 -

甘鯛の香り揚げ・海鮮真砂揚げ・青唐

- 煮物 -

季節の炊き合わせ

- 留椀 -

すし3種 又は 炊き込みご飯

- 食事 -

つみれ汁

- デザート -

水菓子 又は 自家製スイーツ