

岩手県吉浜産干し鮑を堪能

吉品コース ￥20,000

前菜色々

岩手県吉浜産 干シアワビの煮込み

小エビと龍井茶の炒め物

自家製点心二種

A5 黒毛和牛ひれ肉のとろとろ煮込み

麺または粥、デザートと甘い点心

Aコース ￥10,000

前菜色々

ホタテ貝柱とトマトの煮込み

ふかひれの姿煮込みキノガサダケ添え

小エビと龍井茶の炒め物

A5 黒毛和牛ひれ肉のとろとろ煮込み

麺/粥、デザートと甘い点心

※コースはランチ、ディナーどちらもご用意しております

B コース

¥6,000

前菜色々

小エビとトマトの煮込み

白きくらげとワンタンスープ

自家製点心二種

A5 黒毛和牛ひれ肉のとろとろ煮込み

麺/粥、デザートと甘い点心

C コース

¥4,000

前菜色々

小エビとトマトの煮込み

牛肉の澄ましスープ

自家製点心二種

秀麗豚ロース肉のみそ炒め

麺/粥、デザート

☆☆☆小さなお子様には「お子様コース 3,000 円」
点心四種類、肉団子甘酢あんかけ、ラーメン、アイスクリーム