

商標登録



国内産の鰹節を毎日二時間かけてひいた出汁、特製のうどん、吟味された数々の新鮮な山海の具のれんを誇り、伝統を守り続ける老舗の味を十分にお楽しみ下さい

ききょう 7,700 (+税)

先付

紅ずわい蟹の土佐酢ジュレ掛け

鳥取県境港市で水揚げされた
柔らかく瑞々しい 紅ずわい蟹の甘みをご堪能ください

前菜

季節の前菜取り合わせ

造里

鯛 剣先烏賊

温菜

小蕪とフカヒレの銀餡掛け

フカヒレの旨味としょうがの香り 透き通る銀色の餡かけを
柔らかな蕪と共にお召し上がりくださいませ

うどんすき(小)

別添え 松茸ときのご盛り合わせ

デザート

なめらかプリンofワインゼリー掛け

胡蝶 9,500 (+税)

左記のききょうコースに加え

以下のいずれかをお選びいただけます

1. 活車海老の天ぷら又は塩焼きを二尾
2. 鮑のステーキ
3. 神戸牛しゃぶしゃぶ肉

ぼたん 5,900 (+税)

先付

紅ずわい蟹の土佐酢ジュレ掛け

前菜

季節の前菜取り合わせ

造里

鯛 剣先烏賊

うどんすき(小)

デザート

なめらかプリンofワインゼリー掛け

登録商標 うどんすき (一人前) 4,500 (+税)

今月は、秋の味覚を代表する松茸やきのごを別添えいたします

料理内容は仕入れ等により写真と異なる場合がございます。特定原材料(卵・乳・小麦・そば・ピーナッツ・海老・カニ)を含んでいる場合がございますので、詳しくは係員までお尋ねください