



月 TSUKI

秋の深い彩りを映す美食の数々。まずは、巨峰の甘味が地豆腐とパプリカ、貝柱の旨味を引き立てるみぞれ和合えの先付から。前菜には秋らしさを醸す季節の滋味を。焼物は、夜コウ貝を器に用いたグラタンパイ包みをご用意しました。地元農家から仕入れた紅芋と和牛、きのこをアレンジした、和と洋の味覚の饗宴をサクサクとした食感でお楽しみください。



提供期間 9月1日(日) ▶ 11月30日(土)

- 先付 地豆腐 貝柱 パプリカ 巨峰 胡瓜 みぞれ和合え
- 前菜 黒豆 海老みの揚げ かぶら寿司 月見団子 銀杏松風
- 吸物 土瓶蒸し ミーパイ 松茸 三つ葉 柚子
- 凌ぎ 海ぶどう イクラ 寿司
- 造り サーモン叩き セーイカ (ミーパイ 鯛)
- 煮物 豚肉角煮 インゲン 長茄子
- 焼物 紅芋 和牛 きの子 グラタンパイ月桃風味
- 夜コウ貝にて
- 食事 御飯 あら汁
- 果物 オレンジ

お一人様 **6,000円**
(税・サービス料別)
※2名様よりご注文承ります。

ご予約・お問い合わせ 和食レストラン 神着 | 内線番号 710

営業時間 夕食 / 18:00~22:00 (21:00ラストオーダー)
※「月 TSUKI」は20:30までのご注文受付となります。
※夕食のみ月曜日定休。