

¥15,000 -

2名様~20名様まで

先付 甘海老と柚子豆腐
 八寸 季節の七種盛り
 小鍋 鴨と桑名蛤のしゃぶしゃぶ
 向付 御造り五種盛り
 焼物 伊勢海老のトリュフ焼き
 強肴 三重和牛と海老芋の炊合わせ
 食事 渡り蟹と百合根の御飯
 甘味 季節の五種盛り

¥10,000 -

2名様~20名様まで

先付 車海老と菜の花の百合根掛け
 八寸 季節の七種盛り
 小鍋 鴨と桑名蛤のしゃぶしゃぶ
 向付 御造り三種盛り
 焼物 寒鰯と大根のステーキ
 強肴 三重和牛と蓮根餅の炊合わせ
 食事 伊勢真鯛とからすみの御飯
 甘味 市田柿アイスとラフランス



蛤コース

¥10,000 -

季節の前菜 五種
 フォアグラのお寿司仕立て
 蛤潮汁
 季節のお造り 三種
 焼き大蛤
 南伊勢鮮魚の西京焼き
 三重和牛サーロインの網焼き
 蛤しぐれ茶漬け
 季節の甘味 二種

¥7,500 -

4名様~

季節の前菜 三種
 穴子寿司
 蛤潮汁
 季節のお造り 三種
 焼き大蛤
 南伊勢鮮魚の西京焼き
 三重県豚ロースの醤油麹焼き
 蛤しぐれ茶漬け
 季節の甘味 二種

¥5,500 -

ランチ限定 4名様~

季節の前菜 三種
 穴子寿司
 蛤潮汁
 季節のお造り 二種
 焼き大蛤
 三重県豚ロースの醤油麹焼き
 蛤しぐれ茶漬け
 季節の甘味

イタリアンコース

¥10,000 -

オマール海老とホタテ
 柑橘のマリネキャビア添え
 フォアグラのソテーと燻製鴨 赤い果実
 車海老 ムール貝 アオリイカ
 多度のフルーツマトソースパスタ
 南伊勢産甘鯛の鱗焼き
 桑名産蛤と三重和牛のコンソメと共に
 三重和牛サーロインのピステッカ
 冬野菜のコントルノ
 季節の一品
 パン/コーヒー/紅茶

¥7,500 -

4名様~

南伊勢直送本マグロのコトレッタ
 琥珀ミネストローネ フォアグラ添え
 ズワイ蟹のトマトソース
 ほうれん草の自家製パスタ
 伊勢真鯛のベルモット蒸し
 サフランのクリームソース
 三重和牛の赤ワイン煮込み
 野菜のチュイルを添えて
 苺とヨーグルトムースのカプチーノ仕立て
 パン/コーヒー/紅茶

¥5,500 -

ランチ限定 4名様~

前菜の盛り合わせ
 季節野菜のスープ
 シェフのおまかせパスタ
 本日の魚料理
 本日の肉料理
 季節のドルチェ
 パン/コーヒー/紅茶

※食材仕入れの兼ね合いにより予告なくメニューを変更する場合がございます、予めご了承くださいませ。

フリードリンク

- ¥2,500 スパークリングワイン(乾杯用)、ビール、赤白ワイン、日本酒、焼酎、ウイスキー、カクテル各種、ノンアルコールビール、ソフトドリンク3種
- ¥2,200 ビール、赤白ワイン、日本酒、焼酎、ウイスキー、カクテル各種、ノンアルコールビール、ソフトドリンク3種
- ¥2,000 ビール、日本酒、焼酎、ウイスキー、カクテル各種、ノンアルコールビール、ソフトドリンク3種
- ¥1,800 ビール、日本酒、焼酎、ウイスキー、カクテル各種、ソフトドリンク3種

※ 単品のご注文はボトルワイン¥3800~、アルコール類1杯¥800~ ソフトドリンク¥500~

ご予約に関して

- 20名様~の団体様の場合は裏面の飲み放題付き特別プランがオススメです ●表示価格に加え別途消費税とサービス料10%を頂戴いたします
- ご予約は7日前までをお願いいたします ●キャンセル料は3日前からプラン価格の30%、当日は100%頂戴いたします