

魚屋会席

先付

帆立と夏野菜サラダ仕立て
パプリカ カリフラワー
アボカド オクラ トマトジュレ

前菜

フルーツトマトチーズ
無花果衣揚げ 鴨ロース梅酢掛け
セロリ土佐漬け 蛸柔らか煮
磯つぶ貝旨煮

吸物

清し仕立て
鰹 青味 梅肉
蓴菜 木耳

造り

本日のお造り
妻飾り彩々 山葵 土佐醤油

焼物

旬のおすすめ焼き魚
丸十檸檬蜜煮 酢取り茗荷

煮物

賀茂茄子と鮑の冷やし煮物
蒸し鮑 雲丹 玉味噌
隠元 美味ジュレ

進肴

ソフトシエルクラブ紫蘇揚げ
アスパラガス
シークワサー味噌

食事

鰻飯
国産鰻 山椒

留碗

赤出汁

香彩

盛り合わせ

水菓子

季果盛り

11,000円

Set Menu "Ryofu Kaiseki"

Small Appetizer
Assorted Appetizers
Japanese Clear Soup with Conger Pike, Water Shield and Grinded Plums, Jew's Ear Mushroom
Today's Sashimi
Grilled Seasonal Fish with Sweet Potato simmered in Lemon Honey
Cold Simmered Eggplant and Abalone with Sea Urchin, Kidney Beans and Japanese Jelly
Deep-fried Soft Shell Crab and Shiso Leaves with Asparagus and "Shikuwasa" Lime flavored Miso
Japanese Eel Rice Red Miso Soup
Assorted Japanese Pickles Seasonal Fruits

¥22,000
per person

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

BFB-M:GMD①20250710