夏の神戸牛三昧会席　お品書き

食前酒　果実のお酒

八　寸　鬼灯　サーモンチーズ
　　ばい貝含め煮　のりくらげ
　　神戸牛しぐれ煮
　　鮭の軟骨の酢漬け
　　オクラの浅漬け
　　彩野菜のゼリー寄せ

造　里　厳選七種盛
　　あしらい

炊合せ　神戸牛のしぐれ煮

台の物　神戸牛のしゃぶしゃぶ

焼　物　神戸牛のステーキ

揚　物　季節の揚物

冷し鉢　とまと桂花陳酒蒸し

留　椀　梅　順才　酢立

食　事　兵庫県産ひのひかり
　　香の物四種

水　物　杏仁豆腐　日向夏ゼリー
　　メロン

季節の食材を使用しているため
一部献立を変更させていただく
場合がございます。
ご容赦くださいませ。