

松茸会席 13,000 円

MATSUTAKE LUNCH COURSE

先付 Appetizer	焼茄子豆腐 菊菜 菊花 松茸浸し フレンチキャビア ふり柚子 美味出汁 Grilled Eggplant Tofu, Kikuna, Matsutake, Dashi Broth
吸物 Steamed Dish	土瓶蒸し 松茸 鱧 海老 三つ葉 酢立 Steamed Matsutake, Pike Conger, Prawn with Dashi Broth
造り Sashimi	季節の造り二種盛り Two Kinds of Seasonal Sashimi
焼物 Grilled Dish	松茸とかます杉板焼 銀杏 万願寺唐辛子 酢立 割醤油 Grilled Matsutake and Barracuda with Cedar Board, Ginkgo Nut, Manganji Pepper 【+2,500 円】近江牛ロースと松茸炭火烧へ変更いただけます。 [+¥2,500] Change to “Charcoal-grilled Omi Beef and Matsutake”
強肴 Fried Dish	天婦羅 松茸 穴子 焼さつま芋 軸法蓮草 蓮根 Assorted Tempura; Matsutake, Conger Eel, Sweet Potato, Spinach, Lotus Root
鉢物 Simmered Dish	かぶらと飛龍頭玉メ 蟹と色々きのこ餡掛け 生姜 芽三つ葉 Turnip and Deep-fried Tofu, Crab and Mushrooms Thick Sauce
御飯 Rice	松茸釜飯 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Matsutake. Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	秋の実ワインゼリー寄せ アングレーズソース ミント 又は 季節のフルーツ Autumn Fruits with Wine Jelly, Anglaise Sauce or Seasonal Fruits

上記おしながきでは富山県産米を使用しております。

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。
不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.
Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.