

総料理長のお薦め会席

「錦」霜月



要予約
11月30日まで
6,800円
税込7,480円

2日前までの
ご予約にて承ります

※仕入により、一部内容を変更する場合がございます。

前菜

・三陸産鮑の柚子ジュレ
生うに

長芋・わかめ

蛇腹胡瓜

・蟹といくらのみぞれ和え

・八戸産油坊西京焼

・茄子田楽

・スモークサーモン錦系巻

・特製からすみ

旬菜

紅葉鯛と

菊の吉野仕立て

舞茸・法蓮草

造り

本鮪 勘八

やりにい

肉料理

県産牛ステーキ

赤ワインソース

揚物

海老の湯葉巻

三陸あなご磯辺揚げ

帆立貝青じそ包み

葛そうめん

留肴

鰻の養老蒸し

食事

鶏肉ときこの釜めし

香の物

みそ汁

果物

季節のシャーベットと

フルーツ

甘味

お薄茶