

# 四季折々の料理を五感で味わう

四季の移り変わりを表現する日本庭園を背景に季節を十二分に表現した料理を心ゆくまでお楽しみいただけます。また「純米酒宣言」のもと、地酒はもちろん日本各地の銘柄も幅広く取り揃えております。

本年は「肉と海鮮」を様々な「焼物」にて表現しました。串焼き、網焼き、蒸籠蒸し等料理人が食材を丹精込めて調理しました。様々な肉と海鮮料理をよく冷えた夏酒と共にお楽しみくださいませ。



## 肉と海鮮の七輪焼き

- エビ串  
¥495 (税サ)
- ホタテ1個  
¥495 (税サ)
- 牛サーロイン  
¥1,375 (税サ)
- アフビ1個  
¥2,530 (税サ)
- トウモロコシ  
¥385 (税サ)
- 盛り合わせ 5品  
¥2,420 (税サ)

## 居酒屋プラン

- ビストロ
- いわしの梅煮 枝豆すじごぼろ
  - まぐろユッケ風
  - 串焼き3種 (エビ串、鶏串、甘長とつがらし)
  - 手羽先と野菜の柔らか煮 又は どぜう鍋
  - 桜海老と夏野菜の天から
  - ところそば

お一人様  
¥5,000 (税サ)

※9月より秋の食材を使用したメニュー内容に変わります。※写真は全てイメージです。※仕入状況により内容が変わる場合がございます。※表示価格は、税金8%、サービス料が含まれております。※2019年10月1日以降は新消費税10%に変更となります。

2時間  
飲み放題  
プラン

ご利用  
いただけます。  
詳細は裏面  
にて。