



お召し上がり目安
2~4
名様



うねめ牛

A4 ランク以上の
黒毛和牛の雌牛です。
采女の羽衣を思わせる
繊細な食感と優雅な
口溶けが絶品の一品。



麓山高原豚

植物性の専用飼料で
育てるブランド豚。
肉質が柔らかく、
臭みのない上品な脂が
特徴のお肉です。



伊達鶏

若鶏の柔らかい肉質と
地鶏の深い味と旨味の
良いとこどりのお肉。
品質を追求して育て
られた絶品の鶏肉です。



11月30日までのご注文で **¥2,000 OFF** ご予約はお早めに！！

販売価格：通常 ~~26,000~~円 限定価格：**24,000**円(税込)

壺
の
重

ミートテリーヌ/ズワイ蟹のボイル/Arigato ローストビーフ/麓山高原豚ロースト/
うねめ牛ロースト/伊達鶏のグリル/生ポテトフライ/ロブスターのグリル/
大粒帆立のマリネ/彩りグリルサラダ

式
の
重

シルクスウィート〜マスカルポーネチーズ和え〜/黒豆/サーモンのエスカベッシュ/
自家製セミドライマトとポッコンチーニ/タコの柔らか煮/フキ煮/紅白なます/
牛肉の牛蒡巻き/海老の湯葉巻き/焼き有頭海老/帆立の醤油焼き/伊達巻/自家製カボナータ

お正月は
家族でお祝いの
ごちそうを

ご注文方法の詳細は、
裏面をご確認ください。