季節は、
美味しいものから
やってくる。

旬の海の恵みを
丁寧に味わう、
季節のひととき。

秋海の味覚御膳

～ 秋の海が届ける、旬の美味しさ ～



10月14日(水)
昼食提供

1,750円(税込)

※写真はイメージです。

予約締切
10月4日(日)

お品書き

- 秋刀魚の塩焼き
- ひじきの煮物
- 山芋とオクラの和え物
- 豚汁
- 香の物

秋の味覚を、
どうぞごゆっくり。

ご予約は3階レストランにて承ります。

- ご予約の取り消しは、前日の17時までです。 それ以降にキャンセルされた場合は、キャンセル料（食事代の100％）が発生いたしますのでご注意ください。
- 消費税については10％の消費税を含んだ価格です。

旬を味わう、季節のごちそう

初秋のお造り膳

秋の恵みを、
丁寧に、一皿に。

10月27日(火)
夕食提供



※写真はイメージです。

お品書き

- 白米
- 刺身(鮪・鯛・海老・いか素麺)
- 炊き合わせ
- けんちん汁
- 香の物
- 抹茶ババロア

2,700円(税込)

予約締切 10月18日(日) 19時迄

ご予約は3階レストランにて承ります。

◆ご予約の取り消しは、前日の17時までです。
それ以降にキャンセルされた場合は
キャンセル料（食事代の100％）が発生いたしますのでご注意ください。
◆消費税については10％の消費税を含んだ無税です。