

夜限定・要予約

播磨国総社 境内を望む癒しの空間

四季を五感で愉しむ

3月19日(火)17:00～随時 お一人様 5,000円/税込



＊・・・写真のお料理(コース料理の一部になります。)

| | | | | |
|---------------|-----|-----|----|-------|
| 会席料理 -お献立- | 菜の花 | 鯖 | 空豆 | ホタルイカ |
| | 白魚 | 針烏賊 | 合鴨 | 牛フィレ |

- ＊[前菜九種] ・菜の花の唐墨和え・鯖の桜蒸し・茗荷寿司、
・空豆の二見焼き・桜花豆乳寄せ・ホタルイカ旨煮
・土筆の彩りかき揚げ・桜鯛の真砂和え・ムール貝のめた和え
- ＊[煮物椀] 揚げ白魚湯葉包み柳川仕立て
- ＊[造里] 針烏賊の造り梅肉添え / 石焼きコンロにてサッと炙って
- ＊[焼物] 牛フィレ肉と大根の風呂吹き
- [合肴] 合鴨のはりはり煮
- [飯物] 究極の玉子掛けご飯 香の物、赤出汁
- [デザート] クレープスフレ イチゴのソース添え

※アレルギーやお口に合わない食材等がございましたらお気軽にご相談下さい。



針烏賊のお造りは、まずはそのまま…
堪能した後は、石焼きの上でサッと炙って頂き
また違った針烏賊の美味しさお楽しみ下さい。