

9月 16日 (水) ~ 10月 31日 (土)

季節膳

月の音

つきのね

ランチ・ディナーどちらも注文できます

お一人様

3,100円 税込 3,410円

「お造り」が付いたコース

3,500円 税込 3,850円



「佐賀牛すき焼き」と
「お造り」が付いたコース

4,700円 税込 5,170円



- ◆食前酒 林檎酢 豆乳割り
- ◆先付 三秋(さんしゅう)おぼろ豆腐
- ◆前菜 星月夜(ほしづくよ)、秋茄子湯葉浸し、紅葉脛、秋の果実添え、アボカドチーズ豆腐、里芋豆腐鉄火味噌掛け、銀杏豆乳茶碗蒸し

- ◆揚げ物 秋蓮根豆腐餅揚げ、べっこう餡掛け
- ◆焼き物 若鶏カボス焼き
- ◆食事 秋鮭の箱寿司、吸い物
- ◆デザート 梨の豆乳パンナコッタ

一緒におすすめ

佐賀牛すき焼き / 佐賀牛美肌しゃぶ



赤身 1,200円 (税込 1,320円)

リブローズ 1,700円 (税込 1,870円)

サーロイン 2,200円 (税込 2,420円)