



鍋



猪鍋

国産イノシシの

自然薯とろろ味噌鍋コース

赤身と脂のバランスが良い国産のイノシシ肉を使用。
味噌の香りが食欲をそそる体も心もあたたまる
冬の逸品です。

おひとり様

6000円

(税込6600円)

● 自然薯の前菜2種 自然薯のお造り

● 季節のお造り ● ねばとろサラダ

● 国産イノシシの自然薯とろろ味噌鍋

● メもの(うどんor雑炊orチーズリゾット)

【オプション】 税込

・飲み放題 +1980円

・飲み放題延長 30分ごとに+550円

・灘の日本酒 +550円

・デザート +330円

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます
※写真はイメージです

三元もち豚の

自然薯とろろ味噌鍋コース

おひとり様

4500円

※二名様より承ります (税込4950円)

合鴨ロースの

自然薯とろろ味噌鍋コース

おひとり様

5000円

※二名様より承ります (税込5500円)

コース内容

● 自然薯前菜2種

自然薯のお造り

自然薯の生とろろ

● 季節のお造り

● ねばとろサラダ

● 自然薯とろろ味噌鍋

● メもの(うどんor雑炊or
チーズリゾット)

【オプション】 税込

・飲み放題 +1980円

・飲み放題延長 30分ごとに+550円

・灘の日本酒 +550円

・デザート +330円

神戸

黒十

COCTEAU

自然酒 / 焼 / 釜飯

食物アレルギーまたはその他の食材のお取り除きを希望されるお客様へ

左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、
弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。
[Policy of the removal of specified ingredient] [關於去除特定食物的政策]
コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

