

猪鍋

自然薯イノシシの 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
- メモの(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

鍋

③三元もち豚の

自然薯とろろ味噌鍋コース

おひとり様 4500円
(税込4950円)
※二名様より承ります

おひとり様 5000円
(税込5500円)
※二名様より承ります

④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
(税込5500円)
※二名様より承ります

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
- メモの(うどん or 雑炊 or チーズリゾット)



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ついて承り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。

