

冬

かき料理・コース料理

こだわりぬいた素材が織り成す
旬の味わいを余すことなくお届けします。



冬期限定のこだわりの素材

牡蠣(かき)|相生産

相生産の牡蠣(真がき)は、10月半ば頃より出荷が始まります。相生の牡蠣は、1年で全て出荷してしまうのが特徴です。海がきれいで、栄養が豊富にある相生で育つ牡蠣は、作る量の制限や面の掃除など、美味しさを追求した、こだわりの詰まった味わいを愉しんでいただけます。

かきの会席 4,400円

- ・前菜盛り合せ
- ・かきタタキ風
- ・かきフライ
- ・かき殻付焼き
- ・ミニ土手鍋
- ・かき釜飯
- ・かき吸い物
- ・香の物
- ・フルーツ

かきAコース 6,600円

- ・前菜盛り合せ
- ・かきタタキ風&魚のお造り
- ・かきフライ
- ・かき殻付焼き
- ・かき天あんかけ
- ・ミニ土手鍋
- ・かき釜飯
- ・かき吸い物
- ・香の物
- ・フルーツ

かきBコース 8,800円

- ・前菜盛り合せ
- ・かきタタキ風&魚のお造り
- ・かきフライ
- ・かき殻付焼き
- ・かきグラタン
- ・季節の田楽盛り合せ
- ・ミニ土手鍋
- ・かき釜飯
- ・かき吸い物
- ・香の物
- ・フルーツ

かきCコース 11,000円

- ・前菜盛り合せ
- ・かきタタキ風&魚のお造り
- ・かきフライ
- ・かき殻付焼き&和牛ステーキ
- ・かきの煮物
- ・かきと旬の野菜のバター炒め
- ・ミニ土手鍋
- ・かき釜飯
- ・かき吸い物
- ・香の物
- ・フルーツ

表記はすべて税込価格となっております。

かき料理・コース料理は、前日までのご予約をお願い致します。
コロナ拡大防止のため、大鍋メニューから小鍋メニューに変更しております。
また、お部屋のご利用は、2時間までとさせていただきます。
ご予約が無い場合、早めに閉店する場合がございますので、お電話・ご予約をお願い致します。

単品メニュー

- | | | | |
|---------|--------|-----------|--------|
| ・かきタタキ風 | 1,100円 | ・ミニ土手鍋 | 1,980円 |
| ・かきフライ | 1,320円 | ・かき天あんかけ | 1,320円 |
| ・かき殻付焼 | 1,320円 | ・かきのバター炒め | 1,320円 |
| ・かき釜飯 | 1,210円 | | |
| ・かきグラタン | 1,320円 | | |