

旬魚と釜飯御膳 (前日までの要予約)

Seasonal fish and kamameshi set
(Reservation required by the day before)

1名様 5,500円



※写真はイメージです

旬魚の煮付け

Seasonal simmered fish

豆腐 白葱 若芽 生姜

Tofu, white leek, wakame seaweed, ginger

旬魚の釜飯

Kamameshi rice cooked with seasonal fish

お造り 小鉢 茶碗蒸し

Sashimi, side dish of the day, savory steamed egg custard

あら汁 香の物

Fish broth soup, Japanese pickles

甘味

Dessert

表記料金には、消費税・サービス料（10％）が含まれます。
産地、アレルギー、原材料等、詳細はスタッフにお尋ねください。
米は徳島県産コシヒカリを使用しております。

All prices include consumption tax and a 10% service charge.
The staff are happy to assist with any questions regarding ingredients or allergy concerns.
We use “Koshihikari” rice grown in Tokushima.