

天龍
お品書き

梅コース

要予約

前菜
五種吹寄せ盛り

向付
御前崎産 鰹造り

焼物
御前崎産 目鯛タレ焼き

小鍋
鮎と豚 汁しゃぶ鍋

食事
きのご御飯
香の物 留椀

水菓子
季節のフルーツ

竹コース

要予約

前菜
七種吹寄せ盛り

吸物
土瓶蒸し

向付
御前崎産 鰹造り 鮎

焼物
御前崎産 目鯛タレ焼き
美味鶏照り焼き

小鍋
鮎と豚 汁しゃぶ鍋

食事
きのご御飯
香の物 留椀

水菓子
季節のフルーツ

¥7,260-



¥9,680-



旬の素材を使用しておりますので素材、調理方法が変更になる場合がございます。

※サービス料10%・消費税込みの価格です。

天龍

お品書き

松コース

要予約

先附
焼き胡麻豆腐

前菜
九種吹寄せ盛り

吸物
土瓶蒸し

向付
御前崎産 鰹造り 鮓

焼物
御前崎産 目鯛タレ焼き
一口ステーキ

煮物
御前崎産 金目鯛煮付け

食事
きのご御飯
香の物 留椀

水菓子
季節のフルーツ

¥12,100-



旬の素材を使用しておりますので素材、調理方法が変更になる場合がございます。

※サービス料10%・消費税込みの価格です。