

夜のお食事

一穂（かずほ）コース

（玄米擦り流し、小鉢、お造り、酒盗チーズ、冬かぶらむし
黒毛和牛網焼き、お食事、甘味）
六、〇〇〇円

季節の食材を活かす丁寧な職人技と、玄米の一粒ひと粒を大切に扱う心を表現したディナーコース。
玄米の味わいを引き出すウェルネスな先付に、味わい深い黒毛和牛、旬のかき揚げを添えた玄米めんどなど、
素材にこだわり、身体にやさしいディナーをお楽しみください。



寒鰯しやぶ鍋コース

（寒鰯しやぶ、小鉢、お造り、酒盗チーズ、茶碗蒸し
七福稻荷と玉々玄米麺、甘味）
六、〇〇〇円

四季の恵みを箱盛に詰め、旬魚の「寒鰯」をしやぶしやぶで愉しむ。締めは七福稻荷と玉々玄米麺。
心をほどく、やさしい夜のお鍋コース。



上記税込み価格にサービス料として10%を頂戴いたします。