

凜花のおまかせコース

Rinka Omakase Course (Sep-Nov)

全7品

7-course

- **Simmerd Abalone**

- 鮑の煮物

- **3 kinds seasonal sashimi**

- 本日のお勧め刺身3種盛り合わせ

- **Sea eel and Eggplant with grated radish**

- 穴子と茄子のおろし煮

- **Chilled chawanmushi with crab and sea urchin**

- 雲丹と蟹の冷製茶碗蒸し

- **Seared Beef tongue, Cream croquette, Wagyu Beef sushi, Marinated grilled flounder, and so on...**

- あぶり牛タン、カレイの味噌漬け焼き、クリームコロッケ、和牛寿司、クリームチーズとじゃこ和え

- **Autumn salmon and Ikura Kamameshi & Seafood miso soup**

- 秋鮭の釜めしと海鮮味噌汁

- **Today's Homemade Creamy Pudding**

- 自家製なめらかプリン

