

凧花のおまかせコース Rinka Omakase Course (Sep-Nov)

全7品
7-course

- ・ Egg Tofu with shuto & Japanese Spinach Ohitashi
& Monkfish Liver with Ponzu
・ 玉子豆腐の酒盗掛け & 小松菜お浸し & あん肝ポン酢
- ・ 3 kinds seasonal sashimi
本日のお勧め刺身3種盛り合わせ
- ・ Deep Fried Cod with Spinach Soup
鱈のみこ粉揚げ ほうれん草スープ
- ・ Washu Beef & Bamboo Shiits TARUTARU Style
和州牛と筍のタルタル仕立て
- ・ Snow Crab & Abalone & Eggplant Japanese Gratin
ズワイガニと鮑と茄子の和風グラタン
- ・ Black throat Seaperch Kamameshi & Miso Soup
のどぐろの釜めしとお味噌汁
- ・ Today's Homemade Creamy Pudding
自家製なめらかプリン

