

海鮮鍋コース

新鮮素材はもちろん
おだしの醤油や水にもこだわりました。



銚子 ちょうし

7,000円(税込7,700円)

- お通し ●魚介お造り四種盛り
- 海鮮鍋(魚介十種)
- 海老天ぶら ●ズワイかに酢
- 雑炊 ●香の物 ●デザート(全8品)

写真の海鮮鍋、雑炊は2人前のイメージです。



大原(写真の海鮮鍋、雑炊は2人前のイメージです。)



美浜(写真の海鮮鍋、雑炊は2人前のイメージです。)

大原 おおはら

6,000円(税込6,600円)

- お通し ●魚介お造り三種盛り
- 海鮮鍋(魚介十種)
- 酢の物 ●雑炊 ●香の物 ●デザート(全7品)

美浜 みはま

4,000円(税込4,400円)

- お通し ●小鉢 ●お造り(二種)
- 海鮮鍋(魚介五種)
- 雑炊 ●香の物 ●デザート(全7品)

若葉 わかば

3,000円(税込3,300円)

- お通し ●お造り(一種)
- 海鮮鍋(魚介五種) ●雑炊
- 香の物(全5品)

お通し、小鉢、デザートは季節により内容が異なります。

食物アレルギーのご確認は、係員までお気軽におたずねください。
調理過程で本来食材に含まれないアレルギー品目が入る場合がございます。
予めご了承ください。

◎アレルギー物質27品目一覧

乳 卵 そば 小麦 落花生 えび かに
あわび いか いくら オレンジ 軟イカ 牛肉 くるみ さけ さば 大豆
鶏肉 パナナ 豚肉 まつたけ もも やまいも リンゴ ゼラチン ごま 卵アレルギー