

きわみ
極
会席

季節を味わえる
風味豊かな品々を
ご賞味ください。



11月・12月限定 5,000円(税込)

- 先付** あん肝ポン酢 青葱 若布 紅葉おろし
- 前菜** 鴨オレンジ焼き 小松菜と桜海老のお浸し 銀杏南瓜 鱈煮付け 彩り紅葉串
- 造里** 本日のお造り あしらい一式
- 小鍋** 寄せ鍋仕立て (豚肉 鶏団子 鶏肉 白身魚 マロニー 豆苗 白菜 占地 椎茸 人参 豆腐 白葱)

- 揚げ物** 大海老天麩羅 薩摩芋天麩羅 青唐辛子
- 焼物** 牛ステーキデミソース 温野菜添え
- 酢の物** つぶ貝 蕪 蓮根 檸檬 土佐酢
- 御飯** いくら御飯 三つ葉
- 香物** 野沢菜漬け
- 汁物** 赤出汁 (なめこ 麩 青味)
- 水菓子** 柿 洋梨赤のコンポート

みやび
雅
会席

旬の食材が
バランスよく摂れる
お手軽プランです。



11月・12月限定 3,500円(税込)

- 先付** あん肝ポン酢 青葱 若布 紅葉おろし
- 前菜** 鴨オレンジ焼き 小松菜と桜海老のお浸し 銀杏南瓜 鱈煮付け 彩り紅葉串
- 造里** 本日のお造り あしらい一式
- 小鍋** 塩鍋仕立て (鶏団子 鶏肉 豆苗 白菜 占地 椎茸 人参 豆腐 白葱)

- 揚げ物** 蟹爪フライ 胡桃チーズ揚げ 零余子実り揚げ 紅葉 柚子塩
- 酢の物** メ鯖 蕪 蓮根 檸檬 土佐酢
- 御飯** いくら御飯 三つ葉
- 香物** 野沢菜漬け
- 汁物** 赤出汁 (なめこ 麩 青味)
- 水菓子** 柿 洋梨赤のコンポート

要予約 4名様より承ります

- 写真はイメージです。
- 食材の仕入れ状況や予約状況により、内容を変更する場合がございます。

松心会館

ご予約・お問合せは下記へお願いいたします
 ・Pana-Van 7-780-111~3 <http://iweb.mei.co.jp/cont/kikin/kaikan/index.html>
 ・外線 06(6907)4812 <http://nenkin.jpn.panasonic.com/kaikan> 松心会館 検索

