

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。



6月・7月・8月限定

5,000円(税込)

前菜

(猪口盛) 茄子とパプリカの
トマト煮 鱧湯引き(梅肉)
手長海老 煮凝り
アスパラベーコン巻 出汁巻玉子
鰻八幡巻 子持昆布
諸胡瓜(味噌)

造里

本日のお造り
あしらい一式

冷し煮物

冬瓜 鶏葛打ち 姫玉蜀黍
赤茄子 隠元

焼き物

鮎塩焼き
酢取り茗荷 ゴーヤ

凌ぎ

もろこし豆腐 小倉

陶板

和牛ステーキ 馬鈴薯 茄子
人参 バター 3種ソース

台物

白身魚の唐揚げ 麩 青唐
野菜餡かけ

御飯

鰻飯 木の芽

香物

しば漬け

汁物

魚素麺 順才 柚子

デザート

マンゴープリン

みやび

雅

会席

旬の食材を
バランスよく摂れる
お手軽プランです。



6月・7月・8月限定

3,500円(税込)

前菜

(猪口盛) 茄子とパプリカの
トマト煮 鱧湯引き(梅肉)
手長海老 煮凝り
アスパラベーコン巻
出汁巻玉子 諸胡瓜(味噌)

造里

本日のお造り
あしらい一式

冷し煮物

冬瓜 鶏葛打ち 姫玉蜀黍
赤茄子 隠元

焼き物

鮎塩焼き
酢取り茗荷 ゴーヤ

凌ぎ

もろこし豆腐 小倉

台物

白身魚の唐揚げ 麩 青唐
野菜餡かけ

御飯

枝豆菜飯

香物

しば漬け

汁物

魚素麺 順才 柚子

デザート

マンゴープリン

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

・外線

<http://iweb.mei.co.jp/cont/kikin/kaikan/index.html>

06(6907)4812

<http://nenkin.jpn.panasonic.com/kaikan>

松心会館

検索

