

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。



9月・10月限定

5,000円(税込)

- 先付** 生湯葉 山葵添え
- 前菜** 旬菜と菊花の浸し 秋刀魚寿司
むかご真丈
ローストビーフ 串物
- 造り** 本日のお造り あしらい一式
- 蒸し物** 土瓶蒸し 松茸 しめじ
エリンギ 海老 鶏 銀杏
三つ葉
- 焼き物** かます塩焼き 鶏西京焼き
薩摩芋甘露煮 はじかみ生姜

- 陶板焼** 国産牛ステーキ 蕪 人参
南瓜 じゃが芋 カリフラワー
- 酢の物** 戻り鰹たたき
胡瓜 若布 葱 紅葉おろし
- 御飯** 栗御飯 黒胡麻
- 香物** 柚子大根
- 留碗** 松茸 麩 葱
- 水菓子** 梨 ピオーネ

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。



9月・10月限定

3,500円(税込)

- 先付** 生湯葉 山葵添え
- 前菜** 旬菜と菊花の浸し 秋刀魚寿司
むかご真丈
ローストビーフ 串物
- 造り** 本日のお造り あしらい一式
- 蒸し物** 豚の角煮
大根 青梗菜 パプリカ
- 焼き物** 三種焼き
(太刀魚・ポテト焼き
鶏西京焼き 鮭幽庵焼き)
薩摩芋甘露煮 はじかみ生姜

- 酢の物** 戻り鰹たたき
胡瓜 若布 葱 紅葉おろし
- 御飯** 栗御飯 黒胡麻
- 香物** 柚子大根
- 留碗** しめじ 麩 葱
- 水菓子** 梨 ピオーネ

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

