

料理長お任せコース

9月・10月

料理長が四季折々季節の合わせ旬の食材を厳選しております。

料理長お任せコース 北海道の海の幸と自慢の無添加生うにを取り入れた特製のコースです。

前 菜	・本日の小鉢 ・北海道産アイナメ洋風南蛮漬け ・渋皮栗湯葉ジュレ掛け
造 り	無添加生うに (他二点)
温 物	雲丹乗せ七飯町産勝田豆腐店たまふくら豆腐揚げだし 秋の沢煮仕立て 柚子胡椒おろし
焼 物	北海道産和牛串 和風たれ 山葵 のどぐろ出汁塩
揚 物	雲丹乗せ蓮根大葉揚げ 本日の真丈磯部揚げ 南瓜天婦羅
強 肴	本日の貝 胡麻ポン酢掛け
食 事	雲丹入り二色御飯 汁物 香の物
水菓子	本日のアイス

一人前 11,000円(税込)

むらかみ厳選コース 自慢の無添加生うにをふんだんに取り入れた特製のコースです。

前菜 五種盛り	・北海道産アイナメ洋風南蛮漬け ・鮑雲丹味噌和え ・渋皮栗湯葉ジュレ掛け ・うに佃煮 ・本日の小鉢
造 り	木箱生うに刺 (30g) 他三点盛り
温 物	雲丹乗せ七飯町産勝田豆腐店たまふくら豆腐揚げだし 秋の沢煮仕立て 柚子胡椒おろし
焼 物	無添加生うにと北海道産和牛串 和風たれ 山葵 のどぐろ出汁塩
揚 物	雲丹乗せ蓮根大葉揚げ 本日の真丈磯部揚げ 南瓜天婦羅
鉢 物	本日の貝 胡麻ポン酢掛け
食 事	雲丹入り三色御飯 岩海苔味噌汁 香の物
水菓子	本日のシャーベット

一人前 18,000円(税込)

- ・ご予約は2名様より承ります。
- ・3日前までの要予約とさせていただきます。
- ・仕入れ状況により内容は季節により異なります。
- ・当日の人数の変更はキャンセル料を100%頂戴いたします。

厳選コース