

DINNER MENU

2021.12.10-2022.02.22

越前がに会席「頂-いただき-」



前着

三大珍味の最中
キャビア トリュフ フォアグラ

後着

芹と浅利の浸し
甘鯛唐揚げ ふぐ白子
鯖棒寿司 金柑鑄込み

鍋

越前がにしゃぶ

造り

越前がに洗い
本まぐろ 地魚 河豚うす造り

中皿

あわびバター焼き

焼物

越前がにと近江牛フィレ炭火焼き

食事

釜炊き 越前がに御飯

甘味

本日のデザート

50,000円（税込55,000円）

税込価格に別途サービス料10%を申し受けます。
写真はイメージです。
仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。
当店で使用しているお米は国産です。

