

**●飲放 120 分付／150 種以上**

**こかげのお得コース 3500 円 (税込)**

1. こだわりの前菜2種
2. 本日のお刺身4種盛り合わせ 一舟盛り一
3. つるが豆腐の胡麻サラダ
4. 海老のマカロニグラタン 一バケツ添え一
5. ピリ辛!! バッファローウィング
6. 豚ロースの炭焼きステーキ
7. ムール貝と旬菜の酒蒸し
8. 料理長特製!! キーマカレー丼
9. じっくり煮込んだ玉葱スープ
10. 本日のデザート
11. コーヒー or 季節の銘茶

**●飲放 120 分付／180 種以上**

**こかげのおすすすめコース 4000 円 (税込)**

1. **こだわりの前菜2種**
2. **本日のお刺身5種盛り合わせ 一舟盛り一**
3. **小海老とクルトンのシーザーサラダ**
4. **馬刺し2種盛り合わせ**
5. **じゃが芋と温玉のミラノ風グラタン 一バケット添え一**
6. **豚バラとレッドチェダーの香梅揚げ**
7. **厳選!! 牛ハネシタの陶板焼き**
8. **太刀魚と旬野菜のレモン蒸し**
9. **明太子と莖山葵の冷やしうどん**
10. **旬菜の茶碗蒸し**
11. **本日のデザート**
12. **コーヒー or 季節の銘茶**

## ●飲放 90 分付／180 種以上

本マグロ、黒毛和牛、北海雲丹、京湯葉、蟹味噌、車海老、天然鮎の

豪華高級食材コース

5000 円 (税込)

- [前菜] 京湯葉の北海雲丹のせ
- [鮮魚] 本マグロ入りの豪華お造り盛り合わせ
- [七輪] 蟹味噌兜焼き ーグラタン仕立てー
- [揚物] 活〆車海老の天婦羅
- [陶板] 黒毛和牛の焼きしゃぶしゃぶ
- [御飯] 天然鮎の炊き込みご飯
- [甘味] 季節の和菓子
- [食後] 季節の銘茶

## ●飲放 90 分付／180 種以上

本マグロ、黒毛和牛、北海雲丹、京湯葉、蟹味噌、車海老、天然鮎、大浅利の

超豪華高級食材コース

**5500 円 (税込)**

- [前菜] 京湯葉の北海雲丹のせ
- [鮮魚] 本マグロ入りの超豪華お造り盛り合わせ
- [七輪] 蟹味噌兜焼き ーグラタン仕立てー
- [揚物] 活〆車海老の天婦羅
- [陶板] 黒毛和牛の焼きしゃぶしゃぶ
- [蒸物] 鱸と大浅利の朴葉蒸し
- [御飯] 天然鮎の炊き込みご飯
- [甘味] 季節の和菓子
- [食後] 季節の銘茶

**●飲放 120 分付／150 種以上**

**3 種の出汁から選べる鍋付コース 3500 円 (税込)**

1. こだわりの前菜2種
2. 本日のお刺身4種盛り合わせ 一舟盛り一
3. つるが豆腐の胡麻サラダ
4. 海老のマカロニグラタン 一バケツ添え一
5. ピリ辛!! バッファローウィング
6. 3種から選べる出汁の【モツ鍋 or 鶏鍋】  
＜柑橘・特製醤油・黒胡麻坦々＞
7. 〆の麺 or 雑炊
8. 自家製デザート
9. コーヒー or ジャスミン茶

## ●飲放 120 分付／180 種以上

3 種の出汁から選べる鍋付コース 4000 円 (税込)

1. こだわりの前菜2種
2. 本日のお刺身5種盛り合わせ 一舟盛り一
3. 小海老とクルトンのシーザーサラダ
4. 馬刺し2種盛り合わせ
5. ジャガ芋と温玉のミラノ風グラタン 一バケット添え一
6. 豚バラとレッドチェダーの香梅揚げ
7. 3種から選べる出汁の【モツ鍋 or 鶏鍋】  
<柑橘・特製醤油・黒胡麻坦々>
8. 〆の麺 or 雑炊
9. 自家製デザート
10. コーヒー or ジャスミン茶

**●飲放 120 分付／180 種以上**

**3 種の出汁から選べる鍋付コース 5000 円 (税込)**

1. 京湯葉の北海雲丹のせ
2. 本マグロ入りの豪華お造り盛り合わせ
3. 蟹味噌兜焼き ーグラタン仕立てー
4. 活〆車海老の天婦羅
5. 3種から選べる出汁の【モツ鍋 or 鶏鍋】  
＜柑橘・特製醤油・黒胡麻坦々＞
6. 〆の麺 or 雑炊
7. 自家製デザート
8. コーヒー or ジャスミン茶