

RYO universal

Course Menu



百合

5,000円（税別）／1名様

コース内容（全7品）

- 前菜3点 -

胡麻豆腐 雲丹・山葵／浅利の時雨煮／アオリイカ唐墨和え

- 造里 -

刺身4点盛り あしらい一式

- 焼物 -

阿夫利牛ステーキ

- 揚物 -

桜海老かき揚 茸・青唐

- 煮物 -

海老芋の白煮 蟹フカヒレ餡掛け

- 食事 -

寿司3貫

- 留椀 -

本日の赤出汁

牡丹

7,000円（税別）／1名様

コース内容（全9品）

- 先付 -

鱈 白子揚出し 白髪ネギ・紅葉おろし

- 前菜3点 -

胡麻豆腐 雲丹・山葵／浅利の時雨煮／アオリイカ唐墨和え

- 先椀 -

帆立真丈 ミニ青梗菜・人参

- 造里 -

刺身5点盛り あしらい一式

- 焼物 -

阿夫利牛ステーキ・鮑のエスカルゴバター焼き

- 揚物 -

桜海老かき揚 茸・青唐

- 煮物 -

海老芋の白煮 蟹フカヒレ餡掛け

- 食事 -

寿司3貫

- 留椀 -

本日の赤出汁

芍薬

10,000円（税別）／1名様

コース内容（全10品）

- 先付 -

鱈 白子揚出し 白髪ネギ・紅葉おろし

- 前菜3点 -

胡麻豆腐 雲丹・山葵／浅利の時雨煮／アオリイカ唐墨和え

- 先椀 -

帆立真丈 ミニ青梗菜・人参

- 造里 -

刺身6点盛り あしらい一式

- 焼物 -

阿夫利牛ステーキ・鮑のエスカルゴバター焼き

- 揚物 -

ずわい蟹と牡蠣の玄米揚げ 酢橘・ししとう

- 小鍋 -

本鮪 九条ネギ・下仁田ネギ・松茸・春菊・白菜・人参

- 食事 -

寿司3貫

- 留椀 -

本日の赤出汁

- デザート -

栗セルクルムースと季節のフルーツ