

※3日前までの予約制です  
※スタンダード2食付きプランより¥6,696の追加料金を頂戴します。

### 特選会席「匠」 ¥12,960

秋森料理長 着任記念の特別コースです。

<先付け>

ほうれん草菊菜菊花浸し

<椀盛>

鰻スープ仕立て

<お造り>

本日のお造り盛合わせ

<煮物>

京飛龍頭

<焼八寸>

太刀魚とうもろこし焼き

旬彩盛り

<留肴>

国産牛肉ステーキ

<お食事>

五目ご飯土鍋炊き

赤出汁 香の物

<デザート>

本日のデザート

※前日20時までの予約制です。※2名様からのご予約で承ります。  
※スタンダード2食付きプランより¥4,320の追加料金を頂戴します。

### 国産牛コース ¥10,584

A4ランクの福島牛を堪能するコース

<先付け>

本日の先付け

<お造り>

お造り盛り合わせ

<メイン>

国産牛のしゃぶしゃぶ

<お食事>

会津産こしひかり 赤出汁 香の物

又は うどん

<デザート>

本日のデザート

※当日の17時までの予約制です  
※スタンダード2食付きプランより¥2,160の追加料金を頂戴します。

### やまなみ ¥8,424

厳選した食材を使用した、グレードアップコース

<前菜>

旬彩盛り

<お椀>

鰻スープ仕立て

<お造り>

本日のお造り

<鍋>

国産牛と茸のすき鍋

<焼物>

アマダイ若狭焼き

<留肴>

胡麻豆腐湯葉包み揚げ

<お食事>

五目炊き込みご飯

赤出汁 香の物

<デザート>

本日のデザート

### せせらぎ ¥6,264

スタンダード2食付きプランのコース

<先付け>

- ・ほうれん草菊菜菊花浸し
- ・旬彩豆腐

<お椀>

清汁仕立て

<お造り>

本日のお造り

<煮物>

南瓜饅頭鶏そぼろこみ

<焼物>

カンパチたれ焼き

<お食事>

五目炊き込みご飯

赤出汁 香の物

<デザート>

本日のデザート

小学生のお子様を対象です

### お子様コース ¥4,104

- ・茶碗蒸し
- ・国産牛の陶板焼き
- ・天ぷら
- ・お刺身
- ・会津産こしひかり おみそ汁
- ・本日のデザート

未就学のお子様を対象です

### お子様膳 ¥2,700

- ・茶碗蒸し
- ・メインプレート  
ハンバーグ  
鶏のから揚げ  
ポテトフライ  
巻き寿司
- ・おみそ汁
- ・うどん 又は おそば
- ・本日のデザート