

8 August

ディナー限定

鮑(アワビ)会席

2022年8月1日[月]~31日[水]

栄養食材として知られる鮑。こりこりとした食感とうまみが癖になる鮑料理を存分にご堪能ください。

8,800円(税・サービス料込)

【お品書き】

三品盛	鮑柔らか煮 烏賊麩和え 鴨味噌漬
刺身	鮑刺し あしらい色々
吸物	鮑葛打ち ハス芋
揚物	鮑天婦羅 野菜二種
強肴	鮑バター焼き 琴海野菜添え
御食事	鮑御飯 赤出汁 香物
甘味	葛きり

ご予約受付中

3日前までの要ご予約



Ear shell

写真(イメージ)



日本料理 春日

日本料理「春日」

旬の食材で生み出す会席料理や、地元ならではの食材を使ったコース料理をお楽しみいただけます。

- 朝食/7:00~9:30(ラストオーダー)
- 昼食/11:00~14:00(ラストオーダー)
- 夕食/17:30~20:00(ラストオーダー) 席数48席、内個室1室(8~16名)

ご予約電話番号 TEL 095-856-1101

※お食事に制限の必要がある場合もしくは食物アレルギーのあるお客さまはお申し出ください。
 ※食材の入荷状況によりメニューを変更する場合がございます。
 ※料金は消費税・サービス料を含みます。※写真はイメージです。