

桜梅桃李

Cherry-plum-peach-apricot  
Everyone is unique in his/her own way.

## DINNER COURSE

ディナーコース

### 旬菜しゃぶしゃぶコース

Seasonal vegetable shabu-shabu course

旬菜9種盛り合わせ・夏野菜のサラダ ジュレ掛け・お造り・本日の逸品・  
旬菜しゃぶしゃぶ・ㇼ・季節の甘味

4,800円 (税込5,280円)

### 国産牛ステーキと土鍋ご飯コース

Beef steak and seasonal meal course

旬菜9種盛り合わせ・夏野菜のサラダ ジュレ掛け・お造り・本日の逸品・  
国産牛ステーキ・季節の土鍋ご飯・季節の甘味

7,800円 (税込8,580円)

### 国産サーロインと

### アワビステーキと土鍋ご飯コース

Beef steak and abalone steak and seasonal meal course

旬菜9種盛り合わせ・夏野菜のサラダ ジュレ掛け・お造り・季節の煮物・  
季節の天麩羅・サーロインと鮑ステーキ・季節の土鍋ご飯・季節の甘味

10,800円 (税込11,880円)

### おまかせコース

Course to leave

内容ご相談

12,000円 (税込13,200円)