

クラブルームメニュー



2017年12月1日(金)～12月21日(木)

2017年12月25日(木)～12月29日(金)

囲炉裏料理
熾火

先付

明石海苔炭火で軽く炙って

本日のお造り

国産天然鰻白焼きトリュフ醤油

県内産 活アマゴ

野菜5種

特選和牛串

網焼き

(しし肉・鹿肉・京鴨・仔羊)

炉焼竹輪

釜焚き コシヒカリ

里山の味噌汁、香の物

デザート

地場旬彩
美濃会

食前酒

先付

前菜5種

お造り盛り合わせ

鴨鍋

本日のお魚料理

地場サラダ

蝦夷鹿ロースと
熟成和牛もも肉のグリル

蟹と茸のご飯

里山の味噌汁、香の物

デザート

※お料理内容は季節や仕入れ状況によって変更となる場合がございます。