

# 季節のコース料理

※天候や仕入れ状況によりご提供できない場合がございます。  
季節料理コースはふぐ・松茸・伊勢海老・カニ・ブリなど季節の  
魚介類や野菜などを使用します

将

季節会席

將軍山コース

18,000 円

前菜

三品

刺身

五点盛

生牡蠣

北海道・岩手県産

焼物

西京焼き・塩焼き・アワビ・カニ等

揚げ物

季節物の天ぷら・ふぐ等

カニ料理

ズワイガニ等

肉料理

和牛使用

鍋料理

ブリしゃぶ・ふぐちり等

釜めし

献立に浴う釜めし

茶碗蒸し

お新香

果物

鉄

季節会席

鉄剣山コース

15,000 円

前菜

三品

刺身

五点盛

生牡蠣

北海道・岩手県産

焼物

西京焼き・塩焼き・アワビ等

揚げ物

季節物の天ぷら・ふぐ等

肉料理

牛使用

鍋料理

ブリしゃぶ・ふぐちり等

釜めし

献立に浴う釜めし

茶碗蒸し

お新香

果物