

御献立

2018.11 霜月

KAHOUSYUSHI SEIRA



おまかせ会席

前菜

季節を盛り込んで
酒盗豆腐・茸の紅葉和え・焼き银杏
帆立柿酢・百合根イクラ掛け

椀替り

松茸どびん蒸し鱈二番出汁で
鶏笹身・海老丸・银杏・紅葉麩
結び三ツ葉・酢橘

造り

本日の鮮魚五種盛り
秋太郎・平目・秋刀魚・ウニなど
本日も入荷の鮮魚盛り合わせで
山葵・あしらい一式

主菜

お魚料理 秋太郎と旬野菜の炭火焼
お肉料理 鴨胸肉の西京味噌焼き

どちらか
お選び
頂けます

おぼん
ざい

三品盛り合わせ
・あんこうの南蛮漬け
・茶碗蒸し菊花餡掛け
・広島産大粒カキフライ

お食事

羽釜で炊く伊佐米銀シャリ
香の物三種・黒豚汁

甘味

季節の盛り合わせ
津軽リンゴシャーベット・栗渋皮煮
ガトーショコラ



【お一人様】5,000円(税別)

※仕入れの都合により内容が変更になる場合がございます。
※アレルギー等ございましたら、ご予約の際お申し付け下さいませ。

⑧ おまかせ会席コース

4,000円(税別)/6,000円(税別)のご準備でございます。

21:00までは会席コースのみのご案内となります。
21:00以降は一品料理もございます。

酒の会

開催日：2018.11.15(木)
会費：15,000円(税込)

M・H・D様をお迎えして
世界最古のシャンパーニュメゾン
ルイナールと秋の和食を楽しむ会

店休日：11/4 ⑧・11 ⑧・18 ⑧・25 ⑧・26 ⑧

ネット予約は
ぐるなびから

click!!

ぐるなびで世楽を検索!

より詳しい内容を掲載しております



SNSもチェック!



鹿児島市山之口町7-34 デュブレックスビル 1F・奥
TEL&FAX 099-225-3999
17:30~1:00(ラストオーダー 24:00)月~土

Free Wi-Fi ご利用頂けます URL:juraku.me

