

御献立

2018.12 師走

KAHOUSYUSHI SEIRA

おまかせ会席

前菜

季節を盛り込んで
あん肝生姜・河豚皮煮凍り・唐黒大根・
合鴨ロースリンゴのピュレ・青のり伊達巻き
トマトの赤ワイン漬け

椀

炙り鱈白子を蕪のすり流しで
針柚子

造り

本日の鮮魚をサラダ仕立てで
鮪・平目・鰯・赤貝など
本日入荷の鮮魚をたっぷりの野菜といっしょに
山葵と柚子のドレッシング

主菜

お魚小鍋立て 魚貝の寄せ鍋サフラン風味
お肉小鍋立て 鹿児島産黒豚しゃぶしゃぶ
うどん出汁仕立て

おぼん

三品盛り合わせ
牡蛎と百合根の山芋チーズグラタン
海老芋の唐揚げ
柿と春菊の白和え

食事

羽釜で炊く伊佐米銀シャリ
香の物三種 厚揚げ・占地・さつま芋の味噌汁

甘味

季節の盛り合わせ
アーモンドプラリネのアイスクリーム
リンゴのシロップ煮カスタード焼き
白金時豆蜜煮

【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)のご準備がございます。

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。

おまかせの味覚コース

- ふぐ皮湯引きサラダ仕立
- ふぐ刺身
- ふぐちり鍋
- サバふぐ唐揚げ
- ぞうすい
- 本日のデザート

お一人様 5,800円(税別)

2名様から 2日前まで 要予約

店休日: 12/2(日)・9(日)・16(日)・25(火)・31(月) / 【初商】 1/4(金)より

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!

世楽

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

