



## 旬の食材で彩る 兼六会席

先付 季節の先付け  
前菜 季節の五種盛り  
吸い物 松茸土瓶蒸し  
造り 鮒うす造り

蓋物 無花果風呂吹き  
焼き物 本かます柚庵焼き  
揚げ物 名残り鰻と松茸天婦羅  
御飯 香の物 味噌汁  
季節のデザート

7,200  
【税・サ込8,553円】

## 国産黒毛和牛使用 ステーキ会席



前菜 季節の五種盛り  
造り 季節の三種盛り  
蓋物 松茸の茶わん蒸し  
肉料理 黒毛和牛鉄板焼き

生野菜 ミニサラダ  
揚げ物 名残り鰻の天婦羅  
御飯 香の物 味噌汁  
季節のデザート

6,800

【税・サ込8,078円】

写真はイメージです。仕入れの関係により内容を変更する場合がございます。