

おすすめ会席 「卯月」^{うづき} 6,300円

数量
限定



先 付 蛸烏賊 菜の花 かぶ 和風ジュレ 掛け

椀 道明寺真薯 花びら百合根 占地 五色あられ 柚子

造 り 本日のお造り

炊き物 蓬万頭 桜麩 パプリカ 旨餡掛け 煎り黄身

焼き物 春にしん西京焼き こごみしそ風味 金時はじかみ

油 物 桜海老かき揚げ 春野菜天ぷら おろし天だし汁

食 事 浅利 山菜炊き込み御飯 刻み錦紙 人参 香の物 味噌椀

水菓子 抹茶プリン 生クリーム 桜もち 飾り果実

*お米は北海道米「ふっくりんこ」を使用しております。

料金にはサービス料(10%)と税金が含まれています。

前日17時までの予約制

和会席 大雪 9,000 円

数量
限定



前 菜 蛸烏賊 菜の花 かぶ 和風ジュレ掛け
他二種盛り

椀 道明寺真薯 花びら百合根 占地 五色あられ 柚子

お造り 本日のお造り

炊き物 筍 白魚 わらび 柳川風 粉山椒

焼き物 春にしん西京焼き こごみしそ風味 金時はじかみ

油 物 桜海老かき揚げ 春野菜天ぷら おろし 天だし汁

酢の物 十勝産牛たたき風 薬味 ポン酢掛け

食 事 ばらちらし寿司 味噌椀

水菓子 季節の果実

*お米は北海道米「きらら397」と山形米「ササニシキ」のブレンド米を使用しております。

料金にはサービス料(10%)と税金が含まれています。

前日17時までの予約制

海鮮釜飯

4,800円(税サ込)



本日の小鉢

本日のお造り

高野豆腐 ふき 筍 含め煮

野菜かき揚げ おろし 天出し汁

海鮮釜飯 薬味 三ツ葉 刻みのり 香の物 味噌椀

水菓子

※お料理はコース仕立てでご提供させていただきます。

※炊き上がりには25分お時間を頂戴いたします。

※お米は北海道米「ふっくりんこ」を使用しております。

※写真はイメージです。

料金にはサービス料(10%)と税金が含まれています。



前日17時までの予約制



和食 六郎 国産うなぎ

開業当時から継ぎ足してきた秘伝のタレで焼き上げた

自慢のうなぎ料理をお楽しみください。

ご昼食 11:30~15:00 (14:00ラストオーダー)

ご夕食 17:00~21:00 (20:00ラストオーダー)



『うなぎ重』 5,600円

うなぎ1本分 (肝吸い・香の物付)

『うなぎ重(上)』 7,200円

うなぎ1本と1/3本分 (肝吸い・香の物付)

●お米は北海道米「ふっくりんこ」を使用しています。

●料金には、税金とサービス料が含まれております

●ご昼食利用のお客様にはコーヒーをサービス致します。