



Dinner Course

Dîner A	柿なますと白和え	5,000
	茶そばの湯葉巻き すり流し	
	カマスの天麩羅 大葉 梅 秋茄子	
	伊予牛バラ肉の煮込み 赤味噌ソース	
	鯛めしルアン風	
	内子ぶどうの瑞々しいコンポートガトー仕立て	

Dîner B	柿なますと白和え	8,000
	茶そばの湯葉巻き すり流し	
	サザエ壺焼きグラタン仕立て	
	カマスの天麩羅 大葉 梅 秋茄子	
	伊予牛バラ肉の煮込み 赤味噌ソース	
	鯛めしルアン風	
	内子ぶどうの瑞々しいコンポートガトー仕立て	

Option Menu

肉料理の変更	伊予牛ロース肉のグリエ	2,000
--------	-------------	-------

Children's Menu

お子さまメニュー

お子さまワンプレート

1,500

日替わりワンプレート / デザート / パン

お子さまミニコース

2,500

前菜 / スープ / ハンバーグ / デザート / パン
