

天龍  
お品書き

梅コース

要予約

前菜  
旬素材の五種盛り

向付  
海鮮三種盛り

焼物  
富士サーモン焼き

揚物  
丸茄子揚げ出し

食事  
新生姜御飯  
香の物 留椀

水菓子  
季節のアイスクリーム

¥7,260-

竹コース

要予約

前菜  
旬素材の七種盛り

小吸物  
小海老だしの小吸物

向付  
海鮮四種盛り

焼物  
富士サーモン焼き  
美味鶏照り焼き

揚物  
丸茄子揚げ出し

食事  
新生姜御飯  
香の物 留椀

水菓子  
季節のアイスクリーム

¥9,680-



※サービス料10%・消費税込みの価格です。

# 天 龍

お品書き

## 松 コース

要予約

先附  
湯葉

前菜  
旬素材の九種盛り

小吸物  
小海老だしの小吸物

向付  
海鮮五種盛り

焼物  
富士サーモン焼き  
一口ステーキ

揚物  
丸茄子揚げ出し

食事  
新生姜御飯  
香の物 留椀

水菓子  
季節のアイスクリーム

¥12,100-



※サービス料10%・消費税込みの価格です。