

天龍  
お品書き

松コース

要予約

先付  
焼き胡麻豆腐

前菜  
季節の前菜七種盛り

吸物  
大黒占地の土瓶蒸し

向付  
御前崎産鮮魚の造り  
妻一式

焼物  
御前崎産鮮魚の塩焼き

小鍋  
遠州夢咲牛しゃぶしゃぶと  
季節の鍋野菜

食事  
きのご御飯 香の物 留椀

水菓子  
季節のフルーツ

¥12,000-

竹コース

要予約

前菜  
季節の前菜七種盛り

吸物  
大黒占地の土瓶蒸し

向付  
御前崎産鮮魚の造り  
妻一式

焼物  
御前崎産鮮魚塩焼  
美味鶏照り焼

小鍋  
御前崎産鮮魚と  
遠州黒豚の柚子塩鍋

食事  
季節の炊き込み御飯 香の物 留椀

水菓子  
白玉ぜんざい

¥8,000-

本メニューのご提供期間:2022.12.1~2023.2.28

旬の素材を使用しておりますので素材、調理方法が変更になる場合がございます。

※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



## 竹 コース(料理一例:御前崎産鮮魚と遠州黒豚の柚子塩鍋)



旬の素材を使用しておりますので素材、調理方法が変更になる場合がございます。

※サービス料10%・消費税込みの価格です。