

旬のコース料理

オーナーシェフおすすめの
至高の料理コース

一〇、〇〇〇〜円

その日の仕入でオーナーシェフの山内がコースを組み立てます。
お気軽に内容をお聞きください。(仕入によって価格が変動いたします)

松コース

・・・

一二、〇〇〇円

前菜、酢物、お造り五種盛(梅コースの三種盛+ウニ、イクラなど)、
焼物、焼物、強肴、揚物、お食事(ご飯、味噌汁など)、甘味

竹コース

・・・

八、〇〇〇円

前菜、酢物、お造り五種盛(梅コースの三種盛+ウニ、イクラなど)、
焼物、焼物、揚物、お食事(ご飯、味噌汁など)、甘味

梅コース

・・・

六、二〇〇円

前菜、お造り三種盛、焼物、焼物、
揚物、お食事(ご飯、味噌汁など)、甘味



※仕入状況によって内容が変わる可能性がありますのでご了承下さい。
内容は店員にご確認頂ければ回答致します。

旬のコース料理について

旬魚旬一が旬の味にこだわって造ったコース料理です。

店主選りすぐりの旬の素材を、

素材を活かす独創的で繊細な技術で調理し、

お客様がどうすれば感動して頂けるかを考えて造りました。

ぜひ、ご賞味ください。

お料理だけではなく、料理と相性の良いお酒も用意しております。

こちらからお料理に合わせたお酒もご提案もできますので、

ぜひ、ご相談ください。

旬魚旬一