『九周年記念コース』　七月二十五日～九月六日

お一人様　二四二〇〇円（税金込サービス料別）

【コース内容】

・先付
　・麗穂式生ハム黒酢ソース

・前菜
　・名古屋コーチンと野菜の和え物
　・麗穂風柿安牛しぐれ
　・皮付き沖縄アグー豚の窯焼き
　・才巻海老塩水漬け
　・クラゲの頭ガーリックオイル風味
　・季節野菜の甘酢漬け

・麗穂式仏跳牆　九種珍品入り蒸しスープ
　ふかひれ　　あわび　　スッポン
　干し貝柱　　干し椎茸　　名古屋コーチン
　キヌガサ茸　　クコの実　　金華ハム

・焼き立て北京ダック

・活渡り蟹小籠包　柿安牛肉入りカレーパイ

・水茄子のお浸し上湯ジュレ

・特選雌黒毛和牛熟成ヒレ肉の煎り焼きオイスターソース

・干し貝柱とホタテの卵白香り米炒飯

・周年記念デザート