

【 季節の特別な食材 】

～ 1月・2月 ～

天然とら河豚

黒トリュフ (フランス産、イタリア産)

～ 3月・4月 ～

花山椒

白子筍 (京都産)

～ 7月・8月 ～

黒トリュフ (オーストラリア産)

*冬トリュフ

～ 9月・10月 ～

松茸 (丹波、長野などからの産地直送)

天然キャビアベルーガ (カスピ海産)

～ 11月・12月 ～

白トリュフ (イタリア アルバ産)

間人ガニ、越前ガニ、松葉ガニ、甲箱ガニ

自家製 特大唐墨 受付開始

旬の食材を使った特別コースをご用意いたします

