

Seasonal Course ~Spring~

横浜そごう
店限定

季節のコース 〜春〜

季節の生牡蠣プレート

生牡蠣/土佐酢寄せ 桜花添え/新玉葱のすり流し

前菜盛り合わせ

牡蠣の湯引きと桜鯛の刺身 牡蠣醤油の泡/
蛸烏賊の牡蠣のぬた酢味噌掛け/筍のしぐれ煮

3種の味噌焼き牡蠣食べ比べ

蕎味噌/金山寺味噌といくら/青唐辛子味噌と筍

牡蠣真薯 清汁仕立て

黒毛和牛のステーキ 牡蠣醤油餡

桜鯛と浅利の炊き込みご飯

本日のシャーベット

予約特典

乾杯ドリンク 下記より1つお選びください。

生ビール/スパークリングワイン/白ワイン/赤ワイン
ソフトドリンク

アレルギー情報はこちらでご確認いただけます。▶

