

吉心 おしながき

三〇〇〇円コース

前菜

鰯肝の煮凝り

春菊菊花浸し

唐墨大根

鰯鱈唐揚げ

蓮根挟み天婦羅

お椀

蟹カルカン味噌仕立て

造り

ローストビーフ

メイン

鶏トマトビーンズ鍋

新潟県産コシヒカリ 香の物

デザート

苺レアチーズ

その他に一五〇〇円コース(ランチのみ)もございます。

お昼のお食事は事前のご予約でもご利用いただけます。

お席の状況によりお待ちいただく事もございます。予めご了承ください。

電話〇四七—四八九—二一一

料理長 阿久根大