

## いまなら。キャンペーン 限定ディナーコース

桂~かつら~プラン ¥7,000 (お客様自己負担額 ¥2,000)

和食 or 洋食+お好きなドリンク 2杯

先付	季節の手作り豆腐	・海の幸と野菜のゼリー寄せ イクラ添え
小鉢	珍味三種盛り	・本日のスープ
お造り	季節の三種盛り	・ズワイガニと舌平目のパイ包み焼き
小鍋	大和肉鶏のすき鍋	サフランソース
洋皿	牛フィレ肉のステーキ	・牛フィレ肉のステーキ (120g)
油物	海老 烏賊 野菜の天麩羅	・彩サラダ
御飯	白御飯	・パンまたはライス
香の物	三種盛り	・季節のデザート
汁物	赤出汁	・コーヒー
甘味	季節の甘味	

檜~ひのき~プラン ¥14,000

(お客様自己負担額 ¥4,000)

食前酒	梅酒
先付	柿釜の白和え
八寸	秋の吹き寄せ盛り
	焼き銀杏 ふくさ焼き 焼き栗
	ころ松茸 素麺揚げ 焼き魚 珍味
御造り	季節の三種盛り
小鍋	金目鯛のしゃぶしゃぶ
焚合	合鴨の治部煮
洋皿	大和牛ロースのステーキ
油物	大海老と秋野菜の天麩羅
汁物	赤出汁
御飯	白御飯
香の物	三種盛り
甘味	季節の甘味

櫻~けやき~プラン ¥21,000

(お客様自己負担額 ¥6,000)

食前酒	梅酒
先付	柿釜の白和え
八寸	秋の吹き寄せ盛り
	焼き銀杏 ふくさ焼き 焼き栗
	ころ松茸 素麺揚げ 焼き魚 珍味
御造り	季節の五種盛り
焼き物	鮑の残酷焼き
焚合	合鴨の治部煮
洋皿	大和牛ロースのステーキ
油物	伊勢海老と秋野菜の天麩羅
汁物	赤出汁
御飯	白御飯
香の物	三種盛り
甘味	季節の甘味

飲み放題プラン

¥1,500 ビール・日本酒・焼酎・ウイスキー・ワイン・ソフトドリンク

(2時間制)

¥2,000 ビール・日本酒(奈良の地酒)・焼酎・ウイスキー・ワイン・ソフトドリンク