

柿八のおせち

お節セツト

二九、五九〇円

【一の重】

黒豆艶煮

安納芋のきんとん
蜂蜜シモレ風味

海老旨煮と酢蓮根

子持ち鮎の煮浸し

香箱蟹

鮑大船煮

紅鮭飯寿司

紅白大板

子持ち昆布菜の花

新堀筍土佐煮

【二の重】

特上寿司

さより昆布メ 平日 雲丹
牡丹海老つけ ズワイガニ
小肌 本鮪赤身 トロ
イクラ 醤油漬 厚焼き玉子
出汁巻き玉子

柚子いなり寿司

酢取り生姜

握り寿司

・特上 六、一五〇円

・上 四、五三〇円

・中 三、四五〇円



内容は変更になる場合もございます



おせち単品 一六、二〇〇円

いなり寿司

・五色いなり

・柚子いなり

(六個入) 各一、〇八〇円



押し寿司

・海老ととろろ昆布

・鯖バツテラ

(六切入) 各二、七〇〇円