

日本料理  
天龍  
～ 夕食 ～

2025.3.1～5.31

3日前までに  
要予約



竹コース

¥9,000-

- 季節の前菜盛り合わせ
- 季節の椀物
- 造り盛り合わせ
- 桜鯛木の芽味噌焼きと牛時雨煮
- 稚鮎天麩羅
- 筍御飯 香の物 留椀
- 季節のフルーツ



松コース

¥12,000-

- 御前崎産生しらす(入荷時)
- 季節の前菜盛り合わせ
- 季節の椀物
- 造り盛り合わせ
- 桜鯛木の芽味噌焼きと夢咲牛時雨煮
- 御前崎産金目鯛の煮付け
- 筍御飯 香の物 留椀
- 季節のフルーツ

旬の素材を使用しておりますので素材、調理方法が変更になる場合がございます。

※サービス料10%・消費税込みの価格です。

3日前までに  
要予約



## 牛すき焼き御膳

前菜・造り・御飯・椀物・漬物・水菓子

国産牛150g

¥8,500-

遠州夢咲牛150g

¥10,500-



浜名湖産

## うなぎ重御膳

¥7,000-

小鉢・造り・椀物・漬物・水菓子



## 豚鍋御膳

¥6,500-

前菜・造り・御飯・椀物・漬物・水菓子

旬の素材を使用しておりますので素材、調理方法が変更になる場合がございます。

※サービス料10%・消費税込みの価格です。