

会席

千屋牛

ステーキ御膳

五八〇〇円

先付

季節のスープ

前菜

蛸蟹いくらアヴオカドレモン酢ジュレ

合肴

大海老ソテー 帆立貝バターソテー
ベシヤメルソース

焼物

千屋牛ソテー 一ニ〇グラム

食事

白ごはん 香の物三種

デザート

ザバイオーネ 果物 コーヒー





席

花菱 はなびし

八六四〇円

先付、進肴、お造り、椀物、お凌ぎ
焼き物、煮物、揚げ物、食事、香の物
留椀、デザート

※厳選した旬の食材を使い、料理長がお作り
する特別コースです。
※前日までのご予約にてご用意いたします。

瀬戸美膳 せとびぜん

三六八〇円

先付、前菜、お造り、焼き物、蒸し物
揚げ物、食事、香の物、留椀、デザート

夜定食 よるていしょく

一八〇〇円

先付、お造り、焼き物、蒸し物
揚げ物、食事、香の物、椀物、デザート

子供膳 こどもぜん

一三〇〇円

オレンジジュース、肉料理と玉子料理
魚介料理、ポテトサラダ、おにぎり



胡蝶 ~こちょう~ 6,480円

先付、前菜、お造り、特選黒毛和牛ステーキ、煮物、蒸し物
揚げ物、食事、留椀、デザート



なかた美膳 5,400円

先付、前菜、お造り、焼き物、蒸し物、揚げ物、食事、
香の物、留椀、デザート



レディース胡蝶

男性3,500円 女性3,000円

鍋料理

鉄ちり 一人前 八六四〇円

鉄さ、鉄皮、鉄ちり、ふぐ唐揚、
ふぐ雑炊、デザート

※三日前迄の要予約、二名様からの販売
(十一月～三月のみ)

和牛 一人前 六四八〇円
しゃぶしゃぶ

小鉢、鍋、食事、季節の果実
※要予約、二名様からの販売
(通年販売)



ふぐしゃぶとてっちり 一人前 6,480円
先付、鍋、小ふぐ唐揚、食事、デザート
※三日前迄の要予約、二名様からの販売 (11月～3月のみ)



かにすき 一人前 6,480円
小鉢、鍋、食事、季節の果実
※要予約、二名様からの販売 (11月～3月のみ)



魚すき・魚ちり 一人前 5,400円
小鉢、鍋、食事、季節の果実 ※二名様からの販売 (11月～3月のみ)