

贅を極めた

天然とらふぐ会席

山口県下関産の天然とらふぐを使用した、ふぐ尽くし会席。
さまざまな部位をいちばん美味しく
お楽しみいただける調理法で仕上げました。



千羽鶴



◆ 御献立 ◆

- 先付 ぶぐ煮凝り
炙りぶぐサラダ
- 温物 ぶぐ入り豆乳玉地蒸し
お造り 炙りぶぐ薄造り
- 焼物 鮭 南蛮海老 酢橘
ぶぐ白子焼き
- 揚げ物 ぶぐ唐揚げ
青唐 葛素麺 酢橘
- 鍋 ぶぐ鍋
白菜 長葱 春菊
- 食事 人参 椎茸 豆腐
ぶぐ雑炊
- 水菓子 メロン 苺
焼餅 浅葱 紅葉おろし
- 甘味 蕨餅

冬季
限定

2025 12/6(土) ~ 2026 3/30(月) 17:30~19:30
除外日:年末年始期間(12/28~1/5)

会場 メイン 2階 日本料理 千羽鶴 料金 39,000円

*ご利用日の5日前12:00までご予約を承ります

※日本料理 千羽鶴の営業日のみのご用意となります
※2名様より承ります ※お子さま料金の設定はございません
※仕入れ状況等により、メニュー食材の産地が変更になる場合がございます
※料金にはサービス料・税金が含まれます
※連泊のお客様につきましても、夕食内容は同一メニューでのご提供となります

