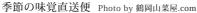
シーボニアの和食 チャコール(炭火焼)コーナー







紀州備長炭特有の遠・近赤外線による効果で、 素材の旨味が増しより一層美味しく、お酒がすすみ話も弾みます。 少人数のご会食には、チャコールカウンター席がお薦めです。





今月より山菜の宝庫の山形鶴岡から直送便にて天然の山菜が届くことになりました。豊富な山菜の中から旬のものを厳選して送っていただきます。到着した山菜は、メンズクラブウェブサイトでご案内させていただきますので、山菜好きのメンバー様はチェックしていただきご予約願えればと存じます。画像右下の月山筍など最高の味と食感を是非味わってください。

シーボニア会席 お一人様 9,900円 (税込)

季節の味覚を取り揃え、 先付から椀物、お造り、温物、焼き物、 強肴、寿司、水菓子まで 全8品の会席料理をご用意しました。 白崎料理長による春の味と香りを お楽しみください。



先付 青豌豆豆腐 お造り 二種盛り 伊佐木 帆立 焼物 筍アスパラバター焼 明日葉天婦羅 煮物代り 鰯と蕪のもずく餡掛け 国産牛炭火焼 食事 握り寿司 中トロ 平貝 車海老 玉子焼 止椀 赤出し味噌汁 デザート 水菓子