

IRODORI

25TH SPECIAL DINNER COURSE



*The menu is changed monthly but starts or ends irregularly according to purchasing food.

Please contact restaurant information +81 6 6614 7817 for the details

25周年ペアコース 25th PAIR COURSE

¥25,000

モエ・シャンドン ロゼ 1グラス
Moët & Chandon Brut Rose 1 Glass

先付

赤貝と春野菜 キウイの胡麻酢掛け
うるい 独活 若牛蒡 分葱

Ark shell and spring vegetables with kiwi and sesame vinegar sauce
Urui, udo, young burdock, wakegi

吸物

焼き河豚白子 蕪の裏仕立て
炙り唐墨 菜種 霰柚子

Grilled fugu milt with clear soup in grated turnip
Dried mullet roe, rapeseed, yuzu

御造里

御造里大皿四種盛り

Assorted sashimi, 4 kinds, soy sauce, wasabi

酒菜

煮豆 近江蒟蒻 どんこ椎茸 金時人参 碓井豆 桜海老
信太稲荷寿司結び三つ葉 鰯味噌煮 梅人参紅梅煮 河豚の煮凍り
海鼠羹和え 百合根羹 河内鴨金柑煮 焼きずわい蟹真丈東寺巻き添え蟹味噌
Simmered beans, konjaku, dry shiitake mushrooms
Carrot, peas, shrimp, inari sushi, miso flavored sardine, fugu in jellied broth
Sea cucumber, lily bulb cake, simmered duck with kumquat
Rolled soy bean skin in snow crab and fish paste with crab miso sauce

焼物

のどぐろの塩焼き あしらい彩々
Grilled rock fish

小鍋

てっちり

Globefish and vegetables hot pot

食事/Rice dishes

牛肉と牛蒡の時雨煮の釜炊き炊き込み御飯
温泉玉子 三つ葉
香の物 赤出汁

Clay pot cooked rice in simmered beef and burdock with dashi stock
Hot spring egg, mitsuba
Japanese pickled vegetables, red miso soup

水物

Dessert

(P) の表示がありますメニューは豚肉が入っております
グルテンフリーメニューのご対応をさせていただきます
アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお申し付け下さい
仕入れの状況により内容が異なる場合がございます
メニューには、富山県産コシヒカリを使用しております
全ての料金には、税金と10%のサービスチャージが加算されます
(P) Contains pork

Gluten-free food is available on request, please ask our chef for recommendations in case of allergens.
Menus are subject to change due to products' availability.
We select Japanese rice for our menus.
All prices are subject to government tax and 10% service charge.