

# 黒十「秋」

## 秋の鍋

※二名様より承ります

おひとり様 **5000円**

(税込5500円)

単品 **2800円**

(税込4180円)

### コース内容

⊕ 自然薯前菜3種

自然薯の生とろろ

自然薯のお造り

自然薯の団子揚げ

⊕ 季節のお造り

⊕ ねばとろサラダ

⊕ 播州百日鶏すき鍋

⊕ メもの(うどん)

⊕ 大黒正宗 酒壮氏秋 夕暮

グラス 六三〇(六九三)

⊕ 奥播磨 播秋 山麿純米 兵庫夢錦 生

グラス 七二〇(七九二)

⊕ 播州一献 純米吟醸

グラス 七二〇(七九二)

⊕ 仙介 特別純米 秋

グラス 八〇〇(八八〇)

⊕ 千代田蔵 特別純米原酒 秋

グラス 六三〇(六九三)



# 鶏すき鍋コース





写真はイメージです

宴会  
≡≡≡

## 秋の「極み」宴会 『秋の味覚』コース

※二名様より承ります

### 飲み放題込

おひとり様

8500円

(税込 9350円)

#### コース内容

- ⊕ 自然薯前菜3種
  - 自然薯の生とろろ
  - 自然薯のお造り
  - 自然薯の団子揚げ
- ⊕ お造り3種盛り
- ⊕ 淡路産牛のローストビーフ
- ⊕ 真蛸とマスカット、和梨のみぞれ酢和え
- ⊕ 松茸と海老の天ぷら
- ⊕ 但馬鴨の網焼き
- ⊕ 季節の焼き野菜
- ⊕ 炙り秋刀魚と松茸の釜めし
- ⊕ デザート



+550円で飲み放題に

灘の日本酒も追加できます