

個室 **初** 企画 和をもっと自由に楽しむ

納涼プラン

肩肘張らずに楽しめる**和**のご馳走



- 旬菜盛り合わせ
- お造り
- 黒毛和牛とカニ爪、
夏野菜のせいろ蒸し
- 稲庭風うどん 冷や汁仕立て
- 夏の甘味

8月18日(月)から9月30日(火)まで

1日1組12食限定

お一人様 5,340円(税込み)

ご予約は Table Checkにて
ご利用日の3営業日前までにご注文下さい。



前半の涼味とともに



伯楽星 特別純米

宮城県 新澤醸造

澄んだキレと透明感

3,000円



ムートン・カデ・ブラン

ソーヴィニヨンブラン
フランス

柑橘の爽快感とハーブの香り

3,600円



写楽 純米

福島県 宮泉銘醸

3,700円



ルイ・ジャド

シャルドネ
フランス

上品な果実味とまろやかな酸

5,500円

ライン夜の個室 初！ 和をもっと自由に楽しむ新スタイル 納涼プラン

期間限定 8月18日(月)～9月30日(火)
お一人様 5,340円(税込み)
1日一組 12名様まで

前 菜
お 造 り
温 菜
お 食 事
デザート

夏の旬菜盛り合わせ
夏の鮮魚盛り
黒毛和牛と蟹爪 夏野菜のせいろ蒸し
稲庭風うどんの冷や汁仕立て
夏の甘味

ご利用の3営業日前までに
Table Checkからご予約ください。
ライン虎ノ門

TEL:3587-7699 FAX:3587-7020



*料理の画像はイメージです