

秋の贅沢三昧

御献立

旬菜

- ・黒崎茶豆腐 旨だし
- ・鱈寿司 いくら
- ・むかご 帆立 素揚げ 唐墨香煎
- ・柿 占地 隠元 白和え
- クコの実
- ・子持ち鮎パイ包み 銀杏

吸物

※お好きな吸物をお選び下さい。

- 名残鱧葛打ち 萩しんじょ
- 舞茸 人参 つる菜 柚子

差額税サ込二、六〇〇円にて

- ・く松茸土瓶蒸し
- 松茸 名残鱧 海老
- 結び三つ葉 酢橘

造り

- 鯛 本鮪 縞鯨
- あしらい一式

焼物

- 秋刀魚柚庵焼 かぼす
- 酢取茗荷
- 松茸 穴子天婦羅 酢橘

小鍋

- 黒毛和牛すき焼き風
- 玉葱 九条葱 車麩 豆腐
- 牛蒡 温泉玉子

食事

- 白米釜炊き御飯

香の物

- 三種盛

止椀

- 赤だし

デザート※お好きなデザートをお選び下さい

- ・グラマラッカ
- ・わらび餅
- ・ゼリー寄せ
- ・マスカルポーネの白いお汁粉