

季節のたより

昼限定

秋の味覚懐石

御献立

先付 松茸 菊菜 浸し

・ 鮭ハラス 霰酢 霰胡瓜

・ 叩き鮪寿司 アボカドソース

吸物 ※お好きな吸物をお選び下さい。

・ 薄葛菊花仕立て

木ノ子しんじょ 海老葛打ち

人参 つる菜 露生姜

差額税サ込二、六〇〇円にて

・ 土瓶蒸し

松茸 海老 鶏肉

桜麩 三つ葉

造り 戻り鰹叩き

・ 鯛皮煎餅春巻き風

焼物 杉板焼

秋刀魚柚庵焼

かぼす 菊大根 舞茸

揚紅葉 稲穂

煮物 すき焼茶碗蒸

笹打ち葱

御飯 ※お好きな食事をお選び下さい。

・ 栗 木ノ子釜炊き御飯

三つ葉

差額税サ込二、六〇〇円にて

・ 松茸釜炊き御飯 三つ葉

香の物 二種盛

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

・ 栗ブリュレ