

令和6年 10月

旬菜膳

@4,000円

先付

法蓮草 菊花浸し  
揚げしらす 有明海苔

温物

茶碗蒸し  
蟹真丈 旨銘 三つ葉

主菜膳

小鉢

鮮魚サラダ仕立て  
鱈柚香焼

チーズ西京

セロリ甘酢漬け

海老天婦羅

青唐 檸檬

蒸し鶏胡麻酢和え

胡瓜 紫芽

白身魚南蛮漬け

彩野菜 花穂

ピスタチオ豆腐

ランプフィッシュ

山葵 鼈甲銘

蕪摺り流し

百合根 ピンクペッパー

煮物

子持ち鮎

里芋 南瓜 蕪

人参 青梗菜

食事

蟹 木ノ子釜炊き御飯  
赤だし 香の物

デザート 季節物

ミニ懐石

@6,000円

先付

法蓮草 菊花浸し  
揚げしらす 有明海苔

ピスタチオ豆腐

ランプフィッシュ

山葵 鼈甲銘

蒸し鶏胡麻酢和え

胡瓜 紫芽

吸物

帆立真丈

鱧 水菜 人参

大黒占地 柚子

造り

鮮魚盛り合わせ

あしらい一式

焼物

太刀魚酒盗焼

柿玉子 セロリ甘酢漬け

銀杏松葉

博多和牛ロースト

添之野菜

煮物

子持ち鮎

里芋 南瓜 蕪

人参 青梗菜

食事

釜炊き御飯

蟹 木ノ子 三つ葉

香の物

盛り合わせ

止椀

赤だし

デザート

季節物