

令和6年 10月

匠懐石

@8,000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  
生うに 山葵  
鱈甲飴  
蕪摺り流し  
百合根  
ピンクペッパー  
蒸し鶏 胡麻酢和え  
胡瓜 紫芽  
白身魚 南蛮漬け  
彩野菜 花穂
- 吸物 帆立真丈  
鱧 大黒占地  
水菜 人参 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 銀杏松葉  
セロリ甘酢漬け  
海老カダイフ揚げ  
青唐 檸檬
- 煮物 博多和牛すき煮  
玉葱 牛蒡 人参  
椎茸 葱 焼豆腐
- 食事 釜炊き御飯  
蟹 木ノ子 三つ葉
- 香の物 盛り合わせ  
赤だし
- デザート 季節物

花懐石

@10,000円

- 先付 菊菜 菊花浸し  
帆立 有明海苔  
ピスタチオ豆腐  
生うに 山葵 鱈甲飴  
秋の実 チーズ白和え  
栗 柿 菱の実  
落花生 くこの実  
博多和牛 ロースト 胡麻飴  
秋茄子 白髪葱 花穂
- 吸物 土瓶蒸し  
松茸 鱧 海老  
帆立真丈 銀杏  
三つ葉 酢橘
- 造り 鮮魚盛り合わせ  
あしらい一式
- 焼物 鱈西京焼  
柿玉子 銀杏松葉  
セロリ甘酢漬け  
博多和牛ステーキ  
添え野菜
- 煮物 鰻フリット  
里芋 南瓜 大黒占地  
蕪 人参 青梗菜
- 食事 秋鮭 木ノ子釜炊き御飯  
いくら 三つ葉
- 香の物 盛り合わせ  
赤だし
- デザート 季節物

博多和牛と秋の味覚懐石

@13,000円

- 先付 菊菜 菊花浸し  
帆立 有明海苔  
ピスタチオ豆腐  
蟹身 山葵 鱈甲飴  
博多和牛湯霜  
秋茄子 生うに  
キャビア 白髪葱  
花穂 胡麻飴  
秋の実 チーズ白和え  
栗 柿 菱の実  
落花生 くこの実
- 吸物 鱈小鍋仕立て  
松茸 餅 焼葱  
露生姜 芽葱
- 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 銀杏松葉  
セロリ甘酢漬け  
博多和牛ステーキ  
添え野菜
- 煮物 伊勢海老黄味揚げ  
蕪 里芋 人参  
大黒占地 青梗菜
- 食事 秋鮭 木ノ子釜炊き御飯  
いくら 三つ葉
- 香の物 盛り合わせ
- 止椀 赤だし
- デザート 季節物