

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