

令和6年 11月

匠懐石

@8,000円

- 先付 壬生菜浸し
蟹身 有明海苔
チーズ白和え
法蓮草 椎茸 人参
くこの実
海老芝煮 焼目栗
カステラ玉子
セロリ甘酢漬け
汲み湯葉
生うに 山葵
鱈甲飴
鮭腹糰和え
花穂
- 造り 鮮魚盛り合わせ
あしらい一式
- 焼物 カマス柚香焼
菊花蕪 銀杏
アスパラ肉巻き
パプリカ
- 煮物 河豚香煎揚げ
海老芋 大黒占地
人参 春菊 菊花飴
- 食事 木ノ子釜炊き御飯
- 香の物 盛り合わせ
止 椀 赤だし
- デザート 季節物

花懐石

@10,000円

- 先付 嶺岡豆腐
生うに 山葵 鱈甲飴
壬生菜浸し
蟹身 有明海苔
チーズ白和え
法蓮草 椎茸 人参
くこの実
海老芝煮 焼目栗
カステラ玉子
セロリ甘酢漬け
- 吸物 蕪汁仕立て
玉子豆腐
河豚香煎揚げ 水菜
人参 柚子
- 造り 鮮魚盛り合わせ
あしらい一式
- 焼物 カマス柚香焼
菊花蕪 銀杏
雲子フリット
酒盗クリーム
赤万願寺
- 煮物 博多和牛ロースト
海老芋 大黒占地
人参 春菊
- 食事 吹き寄せ釜炊き御飯
海老 帆立 零余子
銀杏 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

桐懐石

@13,000円

- 先付 嶺岡豆腐
生うに 山葵 鱈甲飴
博多和牛湯霜
柿 キヤビア
胡麻飴 花穂
壬生菜浸し
蟹身 有明海苔
- 吸物 フォアグラ茶碗蒸し
替り コンソメ飴 三つ葉
- 造り 鮮魚盛り合わせ
あしらい一式
- 焼物 甘鯛柚子焼
鰻巻玉子 菊花蕪
銀杏松葉
雲子フリット
酒盗クリーム
赤万願寺
- 煮物 博多和牛すき煮
玉葱 牛蒡 人参
椎茸 葱 焼豆腐
温玉添え
- 食事 吹き寄せ釜炊き御飯
海老 帆立 零余子
銀杏 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