

令和6年 11月

旬菜膳

@4,000円

先付

水菜浸し
揚げスルメ

温物

カリフラワー摺り流し
蟹真丈 粒胡椒

主菜膳

小鉢

鮮魚サラダ仕立て
赤魚味噌焼
焼目栗 セロリ甘酢漬け
カステラ玉子
海老芝煮 銀杏
茶碗蒸し
鮭腹霰和え
白和え
嶺岡豆腐
ランプフィッシュ
鱈甲飴

肉

ハンバーグ
添え野菜

食事

新米白飯釜炊き御飯
赤だし 香の物

デザート 季節物

ミニ懐石

@6,000円

先付

嶺岡豆腐
ランプフィッシュ

山葵 鱈甲飴

壬生菜浸し

蟹身 有明海苔

鮭腹霰和え

花穂

吸物

蕪汁仕立て
玉子豆腐 河豚香煎揚げ
蔓菜 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
焼目栗 カステラ玉子

煮物

豚角煮
椎茸 海老芋 人参
水菜 友地飴 辛子

食事

木ノ子釜炊き御飯

香の物
止椀

盛り合わせ
赤だし

デザート

季節物