

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 盛り合わせ  
止椀 赤だし

デザート

季節物