

季節のたより

秋の味覚懐石

秋の訪れ

御 献 立

先 付

- ・ 松茸 菊花 浸し
- ・ 鮭ハラス みぞれ酢
- ・ イクラ醤油漬 セルフイーユ

吸 物

- ※お好きな吸物をお選び下さい
- ・ 薄葛菊花仕立て
- ・ 帆立しんじょ 松茸
- ・ 紅葉人参 つる菜 露生姜
- ★く土瓶蒸し (差額二、六〇〇円)

松茸 鰻 海老
銀杏 三つ葉 酢橘

造 り

- ・ 鯛焼霜
- ・ 鮪漬け 薬味一式

焼 物

うおぜ 柚庵焼
松茸天婦羅 揚げ紅葉 かぼす

煮 物

和牛バラみぞれ煮
秋茄子 小芋
針海苔 赤ピメント

御 飯

- ※お好きな食事をお選び下さい
- ・ 釜炊き白御飯
- ・ ちりめん山椒 又は 豚角煮
- ★鰻蒲焼 (差額二、八〇〇円)
- ★鮪漬け (差額二、〇〇〇円)
- ・ 黒毛和牛と野菜の釜炊き御飯
- ★松茸釜炊き御飯 (差額二、六〇〇円)

香の物

二種盛
赤だし (黒毛和牛釜は梅昆布茶)

止 椀

デザート※お好きなデザートをお選び下さい

- ・ 栗のブリュレ
- ・ グラマラツカ