

きんしゅう

錦秋

～秋の実り～

御 献 立

先 付

煮帆立 丸十 カリフラワー
焼椎茸 菊菜 酒盗クリーム
ラディッシュ

吸 物

名残鱧葛打ち 栗麩 舞茸
紅葉人参 つる菜 柚子

造 り

鯛 本鮪 あしらひ一式
鰯 ニンニク醤油焼 軽い燻製

旬 菜

・ 柚子豆腐 イクラ醤油漬
旨ゼリー セルフイーユ
・ 蟹身 若布 胡瓜 茗荷
生姜酢
・ 海老芋唐揚げ
フォアグラ味噌 葱

煮 物

雲子照焼 フカヒレ 蕪旨煮
銀杏 巻湯葉 紅葉人参
水菜餡掛け 露生姜

焼 物

甘鯛松笠焼
黒毛和牛ロースフライ
木ノ子ソース
酢取茗荷

食 事

※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

★ 桜海老釜炊き御飯 (差額二、〇〇〇円)

三種盛

赤だし (黒毛和牛釜は梅昆布茶)

香の物 止 椀

デザート※好きなデザートをお選び下さい。

・ グラマラッカ
・ わらび餅
・ ゼリー寄せ
・ マスカルポーネの白いお汁粉