

彩り小箱 (平日のみ)

御献立

先付

青梗菜 舞茸 京あげ煮浸し
糸賀昆
スープ蒸し
銀杏 鴨団子
焼葱 百合根

メイン (小箱)

胡桃豆腐
とびこ 菊花
旨出しゼリー
近江蒟蒻 柿 菊菜白和え
ざくろ
湯葉 スモークサーモンマリネ
フェンネル
ローストビーフ
彩り野菜

食事
香の物
止 椀

デザート

造り二種
秋刀魚柚子胡椒焼
蕪酢漬 焼椎茸浸し
カニクロケット
栗と小豆炊き込み御飯
一種盛り
赤だし
フルーツゼリー掛け

茶寮膳

御献立

先付

青梗菜 舞茸 京あげ煮浸し
糸賀昆
スープ蒸し
銀杏 鴨団子
焼葱 百合根

造り

本日のお造り
あしらい 土佐醤油
※ステーキには付きません

メイン

メインチョイス
・黒毛和牛
サーロインステーキ
・鰻ひつまぶし
・旬のお魚西京焼

食事

香の物
止 椀

デザート

彩りサラダ
AML健康野菜使用
トマト 胡瓜
オニオンチップ
スプラウト

栗と小豆炊き込み御飯
※ステーキは白ご飯
二種盛り
赤だし
※ひつまぶしはお出汁にて対応

安納芋プリン
芋蜜煮 カラメルソース

ミニ懐石

御献立

前菜

胡桃豆腐
菊花 旨出しゼリー
秋刀魚雲酢和え
いくら セルフイーユ

吸物

焼舞茸白和え
舞茸 占地 茶梗木
菊菜 ざくろ

造り

盛り合せ三種
あしらい 土佐醤油

焼物

鯖西京焼
蕪酢漬 花豆蜜煮
むかごよせ

煮物

八丁味噌仕立て
大根 小芋 厚揚げ
豚バラ 青梗菜

食事
香の物
止 椀

栗と小豆炊き込み御飯
二種盛り
赤だし

デザート

グラマラッカ又は
フルーツゼリー掛け

懐石 秋桜くコスモスく

にぎわいコース

懐石 雅

御献立

先付

鮎一夜干し

蓼の葉霰

いくら醤油漬 茗荷酢漬

吸物

鱧葛打ち

玉子豆腐 蕪 椎茸

柚子

造り

盛り合せ三種

あしらい 土佐醤油

煮物

黒毛和牛治部煮

栗麩 小芋 焼葱

近江蒟蒻 青味

焼八寸

・ 柚香杉板焼

翡翠銀杏

クリームチーズ味噌漬け

焼舞茸白和え

栗渋皮煮

無花果田楽 蕪酢漬

食事

栗と小豆釜炊き御飯

香の物

二種盛り

止椀

赤だし

デザート

本日のデザート

御献立

前菜

胡桃豆腐

菊花 旨出しゼリー

秋刀魚雲酢和え

いくら セルフィュー

焼舞茸白和え

舞茸 占地 茶梗木

菊菜 ざくろ

吸物

玉子豆腐 海老 蕪

椎茸 柚子

造り

本日のお造り

あしらい 土佐醤油

天婦羅

盛り合わせ

天つゆ 岩塩

焼物

黒毛和牛サーロインステーキ

ボン酢 生姜ダレ 西洋山葵

彩りサラダ

胡麻ドレッシング

食事

栗と小豆釜炊き御飯

香の物

二種盛り

止椀

赤だし

デザート

グラマラッカ

先付

鮎一夜干し

蓼の葉霰

いくら醤油漬 茗荷酢漬

吸物

三河一色産鰻スープ仕立て

名古屋コーチン う巻き

蕪 青味

造り

盛り合わせ四種

あしらい 土佐醤油

煮物

甘鯛根深蒸し

揚胡麻豆腐

合肴

鮑柔らか煮

肝酢

焼物

黒毛和牛焼霜

牛蒡 豆腐

トリユフ卵 焼葱 椎茸

食事

松茸釜炊き御飯

香の物

二種盛り

止椀

赤だし

デザート

ココナッツパンナコッタ