

四季懐石 八七〇一円(税サ込)	懐石 花 一一一八七円(税サ込)	懐石 厳島く秋の味覚く 一四九一六円(税サ込)
<p>先付・紫芋豆乳寄せ とんぶり 菊菜 菊花浸し いくら 網茸 山葵 旨だし</p> <p>吸物 清汁仕立て 鮭つみれ 蕪 青味 人参 柚子</p> <p>造り 鰹焼霜造り あしらい一式</p> <p>煮物 黒毛和牛玉地蒸し 時雨煮 紅葉麩 湯葉べっこう餡 生姜</p> <p>焼物 鯖柚香焼 厚焼玉子 酢取り野菜 揚げ稲穂</p> <p>食事 一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯 キャベツ 人参 葱 広島レモン 鰹節</p> <p>香の物 二種 止 椀赤だし</p> <p>デザート 季節の果物 コアントローゼリー掛け ミント</p> <p>吸物 松茸土瓶蒸し ※差額 一八六五円(税サ込) ※差額 二四八六円(税サ込) 食 事 松茸釜炊き御飯</p>	<p>先付・紫芋豆乳寄せ いくら 山葵 旨だし ・とんぶり 菊菜 菊花浸し ・秋味 木ノ子南蛮漬け 葱</p> <p>吸物 清汁仕立て 松茸 鮭つみれ 蕪 青味 人参 柚子</p> <p>造り 紅葉鯛 鰹 鮪 あしらい一式</p> <p>煮物 物名残り 鱧 秋茄子 青唐 煮卸し掛け 黒七味</p> <p>焼物 物 鯖柚香焼 厚焼玉子 海老芋田楽 酢取り野菜 揚げ稲穂</p> <p>食事 一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯 キャベツ 人参 葱 広島レモン 鰹節</p> <p>香の物 二種 止 椀赤だし</p> <p>デザート 季節の果物 コアントローゼリー掛け ミント</p> <p>吸物 松茸土瓶蒸し ※差額 一八六五円(税サ込) ※差額 二四八六円(税サ込) 食 事 松茸釜炊き御飯</p>	<p>先付・紫芋豆乳寄せ いくら 山葵 旨だし ・松茸 とんぶり ・菊菜 菊花浸し ・秋味 木ノ子南蛮漬け 葱 ・子持鮎 銀杏</p> <p>吸物 物 牛吸 鶏卵仕立て 松茸 焼豆腐 白髪葱 黒七味</p> <p>造り 紅葉鯛薄造り 本鮪焼霜 あしらい一式</p> <p>煮物 物 小鍋仕立てく 木ノ子色々く 名残り 鱧 松茸 白舞茸 網茸 椎茸 三つ葉 実山椒</p> <p>焼物 物 杉板焼 鯖柚香焼 黒毛和牛ロースト 自家製粒辛子 杏蜜煮 揚げ稲穂</p> <p>食事 一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯 キャベツ 人参 葱 広島レモン 鰹節</p> <p>香の物 三種 止 椀赤だし</p> <p>デザート 季節の果物 コアントローゼリー掛け ミント</p> <p>吸物 松茸土瓶蒸し ※差額 一八六五円(税サ込) ※差額 二四八六円(税サ込) 食 事 松茸釜炊き御飯</p>