

秋の贅沢三昧

御 献 立

旬 菜

- ・松茸 菊菜 菊花 浸し
- ・柿 なます 蟹身 三つ葉
- ・むかご 帆立素揚 唐墨香煎
- ・子持ち鮎コンフィ 針胡瓜 美味酢
- ・鯛小袖寿司

吸 物

- ※お好きな吸物をお選び下さい。
- ・名残鱧葛打ち 胡麻豆腐 舞茸
 - 人参 つる菜 柚子

★く土瓶蒸し

松茸 鱧 海老 銀杏

三つ葉 酢橘 (差額二、六〇〇円)

鯛 本鮪 甘海老

あしらい一式

揚 物

鮑天婦羅 揚銀杏

肝ソース 塩

小 鍋

くすき焼く

黒毛和牛 松茸 玉葱 九条葱

はるさめ 牛蒡 温泉玉子

食 事

※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

三種盛

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。

・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