

季節のたより

松茸ニ二懷石

御献立

先付

- ・ 鱧皮 松茸 水菜 浸し
- ・ 太刀魚南蛮漬
- 玉葱 パプリカ ブツキーニ
- セルフィーユ

吸物

- ・ 鱧の子入りしんじょ 松茸
- 順才 人参 つる菜 柚子
- ★く土瓶蒸しく (差額二、六〇〇円)
- 松茸 鱧 才巻海老 銀杏
- 三つ葉 酢立

造り

- ・ 鯛薄造り 紅葉卸し 寸葱
- ポン酢ジュレ ベルローズ
- ・ 鮪ユッケ 叩き長芋
- うずら温玉 芽葱

合肴

- く炭火焼 または 天婦羅く
- 松茸 鮑茸 椎茸 舞茸
- 酢立

焼物

- 銀鮭木ノ子包み焼 かぼす
- 茄子 パプリカ ヤングコーン
- かんずりソース 九条葱

御飯

- ※お好きな食事をお選び下さい
- ・ 松茸釜炊き御飯 三つ葉
- 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

香の物 止 椀

- 二種盛
- 赤だし

デザート※お好きなデザートをお選び下さい

- ・ 和風フルーツポンチ
- 季節のフルーツ
- ・ グラマラツカ