

御 献 立

旬 菜

- ・ 鱧皮 松茸 水菜 浸し
- ・ 太刀魚南蛮漬
- ・ 牛ホホ香草パン粉揚げ
- 玉蜀黍蒲鉾 万願寺焼浸し

吸 物

※お好きな吸物をお選び下さい。

- ・ 鱧焼霜 丸茄子 松茸
- 順才 つる菜 人参 柚子

★く土瓶蒸し (差額二、六〇〇円)

- 松茸 鱧 才巻海老

- 銀杏 三つ葉 酢立

造 り

- ・ 鯛洗い 縞鰯 あしらひ一式
- ・ 鰹焼霜 刻み葱

- ポン酢ジュレ

合 肴

- く炭火焼 又は 天婦羅く
- 松茸 丸十 青唐

煮 物

- 生雲丹茶碗蒸し
- 銀杏 百合根 生雲丹
- 松茸 鰹 青き海苔

焼 物

- かます木ノ子包み かぼす
- 牛網焼 茄子 パプリカ
- 九条葱 かんずりソース

食 事

※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

おかず

- ★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

- 三種盛
- 赤だし

止 椀

デザート※お好きなデザートをお選び下さい。

- ・ グラマラツカ
- ・ わらび餅
- ・ 和風フルーツポンチ
- ・ マスカルポーネの白いお汁粉