

ディナー懐石

税サ込二七、八三〇円

先付

毛蟹 菊菜酢浸し  
もって菊 とんぶり

鱈白子炙り 蕪餡掛け

蓮根餅 揚げ銀杏 花穂

造り

本日のお造り

あしらい 土佐醤油

温物

生雲丹茶碗蒸し

トリユフ餡

焼八寸

甘鯛松笠揚げ

燻りがっこのタルタル

いくら醤油漬

秋刀魚腸干し

雲酢和え

クリームチーズ西京漬

茶豆山椒煮 谷中生姜

銀杏 丸十

止肴

黒毛和牛すき煮

丁子麩 舞茸 戎春雨

赤玉子 大根鬼卸し

食事

鱧釜炊き

大葉 新生姜

赤だし

盛り合せ

止 椀  
香の物

デザート

黒胡麻プリン

ブルーベリー ラズベリー

梨 巨峰

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。