

御献立

先付 とんぶり 菊菜 菊花浸し

紫芋 豆乳寄せ

いくら 山葵 旨だ

秋味 木ノ子 南蛮漬け

10,000円コース

吸物 清汁仕立て

鮭のみれ 蒸

青味 人参 柚子

造り 大皿にて

紅葉鯛 鯛

あらい 一式

料理長からの

お祝いの一品

焼物 鯖 柚香焼

厚焼 玉子 酢取り 野菜

揚げ 揚げ

食事 一本だ 巻玉子と

比婆牛 釜炊き 御飯

キハツ 人参 葱

玄島 七味 鰹節

香の物 二種

止梳 赤だ

デザート 季節の果物

コアントロゼリー 掛け

令和七年十月吉日

玄島 七味 だ万

料理長 松本鉄也 印

御献立

先付 紫芋 豆乳寄せ

いくら 山葵 旨だ

とんぶり 菊菜 菊花浸し

秋味 木ノ子 南蛮漬け

13,000円コース

吸物 牛吸 鶏卵仕立て

松茸 焼豆腐

白髪 葱 黒七味

造り 大皿にて

名残 鰹

紅葉鯛 鯛

あらい 一式

料理長からの

お祝いの一品

煮物 名残 鰹 秋茄子

青唐 煮却 掛け 黒七味

焼物 鯖 柚香焼

厚焼 玉子 海老 芋 田楽

酢取り 野菜

食事 一本だ 巻玉子と

比婆牛 釜炊き 御飯

キハツ 人参 葱

玄島 七味 鰹節

香の物 二種

止梳 赤だ

デザート 季節の果物

コアントロゼリー 掛け

令和七年十月吉日

玄島 七味 だ万

料理長 松本鉄也 印

御献立

先付 紫芋 豆乳寄せ

いくら 山葵 旨だ

松茸 とんぶり

菊菜 菊花浸し

秋味 木ノ子 南蛮漬け

黒毛 和牛 ロースト ビールス

12,000円コース

吸物 土瓶蒸し

松茸 鰹

三葉 酢橘

造り 伊勢海老

紅葉鯛 本鯛

あらい 一式

料理長からの

お祝いの一品

焼八寸 鯖 柚香焼

厚焼 玉子 海老 芋 田楽

酢取り 野菜 揚げ 揚げ

天婦羅

松茸 六子 青唐

玄島 七味 藻塩

子持 貼 銀杏

止肴

黒毛 和牛 サロイン 照焼

辛夜 蓮根 インカ 芋 茄子

コアントロ 自家製 粒 芋子

食事

松茸 釜炊き 御飯

三葉 松山 揚げ

香の物 二種

伊勢 海老 赤だ

デザート 季節の果物 盛り合わせ

令和七年十月吉日

玄島 七味 だ万

料理長 松本鉄也 印