令和7年　10月

たまて箱
@4，840円

先付
黒豚角煮バーガー
レーズン味噌
レタス　白葱

小鉢
本日の浸し
香味海苔
落花生豆腐
割醤油　山葵
鰤　胡麻クリーム　浅月
海老芋揚げ出し
蟹餡掛け
博多和牛網焼
白髪葱　ピメント

口取り
厚焼玉子
焼魚
小芋塩蒸し
クリームチーズ西京漬け
鶏西京千草焼
酢蓮根
コロッケ
青唐

食事
三食俵飯
俵稲荷　鰤飯
牛肉時雨煮有明海苔
香の物二種

汁
粕汁
大根　人参　牛蒡
蓮根　薄揚げ

デザート
本日のデザート

お昼の懐石
@7，260円

先付
菊菜　菊花浸し
占地　香味海苔
落花生豆腐
割醤油　山葵
秋刀魚酢〆炙り寿司
巻ガリ　銀杏

造り
本日の鮮魚二種盛り
あしらい一式

煮物
鰤大根
人参　針柚子

メイン（チョイス）
・本日の魚西京漬け
小芋塩蒸し
酢蓮根
・博多地鶏西京漬け
千草焼
彩り野菜

食事
博多和牛ローストビーフ丼
彩り野菜
香の物　赤だし

デザート（チョイス）
・和栗のブリュレ
・抹茶プリン

@9，680円

先付
蟹身　菊菜　菊花浸し
占地　舞茸
落花生豆腐
生雲丹　割醤油
山葵
博多和牛モモロースト
柿　占地
胡麻クリーム
秋刀魚酢〆炙り寿司
巻ガリ　銀杏
クリームチーズ
西京漬け

汁
和牛ワンタン
素麺　刻み野菜

造り
本日の鮮魚三種盛り
あしらい一式

温菜
蕪スープ煮
和牛サーロイン
白葱

メイン（チョイス）
・鰤照焼
大根ステーキ
白髪葱　彩り野菜
・黒豚柔煮
海老芋田楽
彩り野菜

食事
白飯釜炊き御飯
牛すじカレー
香の物　赤だし

デザート（チョイス）
・和栗のブリュレ
・抹茶プリン