

令和7年 9月

夜の懐石

@14,520円

先付

毛蟹身出し  
菊菜 菊花浸し  
占地 舞茸  
落花生豆腐  
生雲丹 割醤油 山葵  
博多和牛モロースト  
柿 占地 海老 胡麻クリーム  
秋刀魚酢メ炙り寿司  
巻ガリ 銀杏  
クリームチーズ西京漬け  
小芋塩蒸し

造り

本日の鮮魚 三種盛り  
あしらい一式

煮物

小鍋仕立て  
鰯しゃぶしゃぶ  
芹 白葱 大黒占地  
味噌ポン酢

合肴

博多和牛湯引き  
焼茄子 茗荷 浅月  
ちり酢ゼリー

焼物

和牛朴葉焼  
海老芋 蓮根 椎茸 白髪葱

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

汁

博多和牛コンソメスープ  
タモギ茸 和牛ワントン 浅月

@19,360円

先付

落花生豆腐  
生雲丹 割醤油 山葵

凌ぎ

博多和牛モロースト  
柿 占地 海老  
胡麻クリーム

造り

本日の鮮魚三種盛り  
あしらい一式

温菜

博多和牛つみれ鍋  
芹 白葱 大黒占地 蕪

合肴

博多和牛湯引き  
焼茄子 茗荷 菊花 浅月  
ちり酢ゼリー

焼物

博多和牛テンダーロイン炭火焼  
ホースラディッシュ  
鬼卸し ニンニク醤油  
彩り野菜

食事

白飯釜炊き御飯  
牛肉時雨煮  
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