令和８年　１０月

夜の懐石

１４，５２０円

先　付　嶺岡豆腐　生雲丹
　　鼈甲餡　山葵
　蟹身　菊菜菊花浸し
　白身魚昆布〆　針長芋
　　めかぶ　梅肉和え
　秋の実白和え
　　柿　栗　占地　銀杏
　　蓮根　クコの実
　鯖炙り小袖寿司

蒸し物　土瓶蒸し
　　鱧　車海老　松茸
　　刻み野菜　酢橘

造　り　戻り鰹叩き
　　玉葱　茗荷　浅月
　　ぽん酢ゼリー
　鮪中トロ　白身
　　あしらい一式

煮　物　牛舌柔煮　赤味噌煮込み
　　馬鈴薯餅
　　彩り野菜　共地餡

揚　物　河豚竜田揚げ
　　松茸天婦羅
　　銀杏

食　事　松茸釜炊き御飯
　　香の物　赤だし

デザート（チョイス）
　・白い汁粉
　　白玉団子　黒豆
　・栗のモンブラン
　　カステラ

１９，３６０円

先　付　和牛カツサンド

酒　菜　白身魚昆布〆　針長芋
　　めかぶ　梅肉和え
　嶺岡豆腐　生雲丹
　　キャビア　鼈甲餡　山葵
　秋の実白和え
　　柿　栗　占地　銀杏
　　蓮根　クコの実
　毛蟹身出し
　　菊菜菊花浸し
　河豚皮湯引き
　　鮫肝ぽん酢

椀　いちご煮椀
　　鮑　生雲丹　松茸　芽葱

造　り　河豚薄造り
　　割ぽん酢　薬味
　本鮪中トロ　縞鯵
　戻り鰹　鮪叩き

煮　物　小鍋仕立て
　　車海老　浅利　鯛
　　トマト　焼葱　ズッキーニ

焼　物　和牛ステーキ
　　彩り野菜

食　事　松茸釜炊き御飯
　　香の物　赤だし

デザート（チョイス）
　・白い汁粉
　　白玉団子　黒豆
　・栗のモンブラン
　　カステラ

＊仕入れの都合により内容の一部が変更となる場合がございます。
予めご了承下さいませ