

令和8年 9月

いろどり玉手箱

4, 840円

先付

馬鈴薯万頭
銀餡 さらし葱

小鉢

焼胡桃豆腐
和胡桃味噌
チャービル
南蛮漬け
彩り野菜
菊菜菊花浸し
木ノ子
博多和牛肩ロース網焼
彩り野菜
フオアグラ茶碗蒸し
香味餡

口取り

厚焼玉子
焼魚
合鴨ロース煮
南瓜テリーヌ
栗麩田楽
小芋塩蒸し
新生姜甘酢漬け
コロツケ

食事

手こね寿司
なだ万海苔

汁

土瓶蒸し
鶏正肉 つみれ
舞茸 刻み野菜
酢橘

デザート
本日のデザート

お昼の懷石

7, 260円

先付

焼胡桃豆腐
和胡桃味噌
チャービル

蒸し物

土瓶蒸し
鶏正肉 つみれ
舞茸 刻み野菜
酢橘

造り

本日の鮮魚 二種盛り
あしらい一式

煮物

馬鈴薯万頭
銀餡 さらし葱

メイン

(チョイス)

・本日の焼魚
九十蜜煮 新生姜
・豚味噌漬け
彩り野菜

食事

秋の実釜炊き御飯
香の物 赤だし

デザート

(チョイス)

・和栗のプリュレ
・グラマラツカ

9, 680円

先付

菊菜菊花浸し
木ノ子
焼胡桃豆腐
和胡桃味噌
チャービル
海老

蒸し物

土瓶蒸し
鰻 松茸 海老真丈
刻み野菜 酢橘

造り

本日の鮮魚 三種盛り
あしらい一式

煮物

小鍋仕立て
鶏つくね 正肉
水菜 白葱

メイン

(チョイス)

・和牛朴葉焼
茄子 蓮根
ズッキーニ
白髪葱

食事

・太刀魚朴葉焼
茄子 蓮根
ズッキーニ
白髪葱

デザート
和栗のプリュレ

(チョイス)

・グラマラツカ

※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。