

【個室 平日ランチタイム限定】

楓（かえで）懷石

（税サ込） 11,385円

先付

法蓮草 菊花浸し
とんぶり

秋の実チーズ白和え
柿 栗 菱の実

吸物

豆乳茶碗蒸し
替り 甘鯛蕪蒸し
蟹菊花飴掛け 山葵

造り

鮮魚盛り合わせ
あしらい一式
土佐醤油

焼物

八寸 鮭西京焼き
菊花蕪 柿玉子
栗渋皮煮 鶏つまれチーズ焼
野菜煎餅
甘海老しんじょ俵揚げ
青唐 揚げ稲穂

止肴

鱈と秋茄子雲飴掛け
胡麻豆腐 枸杞の実 針柚子

食事

釜炊き御飯
木ノ子

香の物
止 椀

盛り合わせ
赤だし

デザート

本日のデザート

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

【個室 ランチタイム限定】

綺（あや）懷石

（税サ込） 17,710円

先付

帆立昆布メ 海老

法蓮草 大黒占地

胡桃 焼茄子 鼈甲飴

温菜

甘鯛蕪スープ蒸し

蟹 菊花飴

造り

鮮魚盛り合わせ

あしらい一式

土佐醬油

焼物

菊菜 菊花浸し

八寸

とんぶり

落花生豆腐 旨だし

和牛ロースト

葱スープ煮 粒辛子

鮭西京焼 野菜煎餅

止肴

海老香煎揚げ

里芋唐揚げ 銀杏丸十

海老味噌飴

食事

釜炊き御飯

木ノ子

香の物

盛り合わせ

止 椀

赤だし

デザート

本日のデザート

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

【個室 ランチ・ディナー共通】

櫂(けやき)懷石

(税サ込) 21,505円)

先付

帆立昆布メ 海老

法蓮草 大黒占地

胡桃 焼茄子 鱈甲餡

秋鯖小袖寿司

芽生姜梅和え

煮物

蛤と木ノ子

みぞれ鍋

造り

鮮魚盛り合わせ

あしらい一式

土佐醤油

旬菜

菊菜 菊花浸し

とんぶり

落花生豆腐 旨だし

ローストビーフ

葱スープ煮 粒辛子

いくら黄身卸し和え 振り柚子

鰯丹波焼き 野菜煎餅

止肴

甘鯛蕪蒸し

胡麻豆腐

百合根 人参 三つ葉

山葵 蟹菊花餡掛け

食事

釜炊き御飯

木ノ子 鮭柚庵焼

香の物

盛り合わせ

止 椀

赤だし

デザート

本日のデザート

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます

【個室 ランチ・ディナー共通】

結(ゆい)懐石

(税サ込 25,300円)

先付

秋の実チーズ白和え

栗 柿 菱の実

落花生豆腐

山葵 旨だし

いくら黄身卸し和え

振り柚子

吸物

鼈茶碗蒸し

替り

焼葱 生姜餡

鼈唐揚げ

酢立

造り

鮮魚盛り合わせ

あしらい一式

土佐醤油 卸しポン酢

焼物

赤睦玄米焼き

栗素揚げ 銀杏

秋鯖小袖寿司 芽生姜

毛蟹と菊花酢浸し

野菜煎餅

合肴

甘鯛蕪蒸し

胡麻豆腐

百合根 人参 三つ葉

銀餡 山葵

止肴

黒毛和牛香味焼

トリユフの香り

里芋 アスパラ 蓮根 洋芹

食事

釜炊き御飯

木ノ子 鮭柚庵焼

香の物

盛り合わせ

止 椀

赤だし

デザート

本日のデザート

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます