

懐石花

一三、〇〇〇円

税サ込

一六、四四五円

お献立

先付

- 胡桃ムース
- 帆立酒煮 大黒占地
- 栗チップ ラディッシュ
- 山葵 美味ゼリー

吸物

- く土瓶蒸し
- 松茸 鱧 えびしんじょ
- 三つ葉 酢橘

造り

- 本日の三種
- あしらい一式

旬菜

- ・菊菜 菊花 もって菊
- ・たもぎ茸 酢橘割醤油
- ・蓮根と白葱のポタージュ
- ・黒七味
- ・小芋 干芋茎 伊勢芋蒟蒻
- ・どんこ椎茸 柿 ざくろ
- ・隠元 振り柚子 白掛け
- ・丸十カステラ 鮎柚香蒸し
- ・プチトマトレモン煮
- ・银杏松葉差し

焼物

- かます若狭焼
- 牛ロース大和味噌
- パプリカ甘酢漬け

煮物

- なだ万伝統料パンスープ煮
- 人参 木耳 水菜 生姜
- ふかひれ鰻掛け

御飯

- 本日の釜炊き御飯
- 三種盛
- 味噌汁

止香の物

デザート

令和六年十月

中之島 調理長 杉本 圭司

※内容を一部変更させて頂く場合がございます

懐石葵

一九、〇〇〇円

税サ込

二四、〇三五円

お献立

先付

- 才巻海老 赤貝 金子
- どんこ椎茸 伊勢芋蒟蒻
- 干芋茎 柿 ざくろ
- 隠元 振り柚子
- 胡桃白かけ

吸物

- 名残鱧秋茄子包み
- 小芋と蕪の葛豆腐 焼松茸
- 青軸 人参 輪柚子

先向

- 牡丹海老昆布メ
- キャビアロリ
- 藻塩 本山葵

後向

- 本鮪 青利烏賊
- あしらい一式

旬菜

- ・蓮根と白葱のポタージュ
- ・黒七味
- ・鰻一夜干しと
- ・奈良クリームチーズ
- ・かぼす釜盛り
- ・たもぎ茸 菊菜 菊花
- ・もって茸 お浸し
- ・秋生しらすといくら寿司
- ・佐賀牛ロース卸しポン酢
- ・葱一味

焼物

- 太刀魚若狭焼
- 神山椎茸フライ雲丹焼き
- 紫カリフラワー甘酢漬

煮物

- 帆立と白菜の博多蒸し
- 毛蟹 人参丸 生木耳
- かもじ葱 黒胡椒
- ポルチーニソース

御飯

- 鮑 舞茸と花卉茸釜炊き御飯
- 三種盛
- 味噌汁

止香の物

デザート

- なだ万ロールケーキ
- 抹茶クリーム 渋皮栗
- コーヒージェリー

令和六年十月

中之島 調理長 杉本 圭司

※内容を一部変更させて頂く場合がございます