

いろいろ膳（平日のみ）

御献立

先付

水菜 菊菜 焼舞茸浸し
とろろするめ
スープ蒸し
海老 雲吞 銀杏
百合根 パンプキンシード
南瓜餡

メイン

小鉢

落花生豆腐
蟹身 セルフイーユ
旨出汁ゼリー

五目卵の花

牛蒡 人参 木耳

下足 青葱

丸十 胡桃 干し葡萄

胡麻クリーム和え

烏賊紅葉和え

青ダツ

鯛昆布×焼霜

あわせスプラウト三種

秋鮭柚香焼

インカの目覚め

占地酢漬け

むかご 玉葱炊き込み御飯

一種盛り

赤だし 角揚げ 三葉

デザート

りんごのプリン
生クリーム ミント

茶寮膳

御献立

先付

水菜 菊菜 焼舞茸浸し
とろろするめ
スープ蒸し
海老 雲吞 銀杏
百合根 パンプキンシード
南瓜餡

造り

本日のお造り
あしらい 土佐醤油
※ステーキには付きません

メイン

メインチョイス

・黒毛和牛

サーロインステーキ

・鰻ひつまぶし

・旬のお魚西京焼

彩りサラダ

AML健康野菜使用

トマト 胡瓜

オニオンチップ

スプラウト

食事

むかご 玉葱炊き込み御飯

※ステーキは白ご飯

二種盛り

赤だし

※ひつまぶしはお出汁にて対応

香の物

止 椀

デザート

りんごのプリン
生クリーム ミント

ミニ懐石

御献立

前 菜

落花生豆腐
いくら 山葵
旨出しゼリー
無花果胡麻クリームかけ
くこの実
水菜 菊花 焼舞茸浸し
とろろするめ

吸 物

蟹真薯
焼茄子 紅葉麩
ミニ青梗菜 ふり柚子

造 り

盛り合せ三種
あしらい 土佐醤油

煮 物

今市蕪 牛バラ肉スープ煮
南瓜 人参 菠薐草
かんずり

焼 物

銀鱈西京焼
丸十蜜煮
占地酢漬

食事

むかご 玉葱炊き込み御飯

香の物

二種盛り

赤だし

止 椀

デザート

グラマラッカ又は
フルーツゼリー掛け

懐石 響

御献立

先付

鳥取砂丘長芋昆布メ
落花生豆腐
無花果 生雲丹 いくら
セルフィーユ 旨出汁

吸物

三河産鰻のスープ仕立て
名古屋コーチンうまき
あわび茸 大根
ミニ青梗菜

造り

鰹
あしらい 土佐醤油

煮物

甘鯛かぶら蒸し
くり 海老 蟹 木茸
三葉 柚子胡椒

焼八寸

答志島トロサワラ西京焼
玉子カステラ
生麩田楽 栗甘露煮
水菜 焼舞茸浸し
揚げ銀杏 占地酢漬け

食事

香の物
止 椀
むかご 玉葱釜炊き御飯
二種盛り
赤だし 春雨 三葉

デザート

りんごプリン
旬のフルーツ
コアントロゼリー

錦秋く秋限定 肉三昧く

御献立

前菜

牛時雨煮
秋刀魚雲酢和え
いくら セルフィーユ
焼舞茸白和え
占地 茶梗木
菊菜 ざくろ

蒸し物

オマール海老茶碗蒸し

造り

本日のお造り
あしらい 土佐醤油

合肴

黒毛和牛
出汁しゃぶしゃぶ
彩り野菜
胡麻だれ

焼物

鳥取和牛
オレイン 55 陶板焼き
ポン酢 生姜ダレ
西洋山葵
彩りサラダ
ドレッシング

食事

香の物
止 椀
栗と小豆釜炊き御飯
二種盛り
赤だし

デザート

フルーツゼリー掛け

四季膳 (土日祝日のみ)

御献立

先付

水菜 菊菜 焼舞茸浸し
ところろするめ
スープ蒸し
海老 雲吞 銀杏
百合根 パンプキンシード
南瓜餡

メイン

小鉢

落花生豆腐
蟹身 セルフィーユ
旨出汁ゼリー

五目卵の花

牛蒡 人参 木耳

下足 青葱

丸十 胡桃 干し葡萄

胡麻クリーム和え

烏賊紅葉和え

青ダツ

鯛昆布メ焼霜

あわせスプラウト三種

秋鮭柚香焼

インカの目覚め

占地酢漬け

むかご 玉葱炊き込み御飯

一種盛り

赤だし 角揚げ 三葉

デザート

りんごのプリン
生クリーム ミント