

いろどり膳（平日のみ）

御献立

先付

青梗菜 舞茸 京あげ煮浸し
糸賀岳

スープ蒸し

銀杏 鴨団子
焼葱 百合根 銀鮎

メイン
小鉢

胡桃豆腐

とびこ 菊花

旨出汁ゼリー

近江蒟蒻 柿 菊菜白和え

ざくろ

湯葉 スモークサーモンマリネ

フェンネル

しらす 茗荷卸酢

鰹焼霜

アーリーレッド クレス

玉葱 ラディッシュ

おろしポン酢

秋刀魚柚子胡椒焼

青唐 蕪酢漬け 焼椎茸浸し

焼物

造り

食事

香の物

止椀

栗と小豆炊き込み御飯
一種盛り
赤だし なめこ あおさ

デザート

安納芋プリン

芋蜜煮 カラメルソース

茶寮膳

御献立

先付

青梗菜 舞茸 京あげ煮浸し
糸賀岳

スープ蒸し

銀杏 鴨団子
焼葱 百合根 銀鮎

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

香の物

止椀

栗と小豆炊き込み御飯
※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

デザート

安納芋プリン

芋蜜煮 カラメルソース

ミニ懐石

御献立

前菜

胡桃豆腐

とびこ 菊花

旨出しゼリー

秋刀魚雲酢和え
いくら セルフイーユ

焼舞茸白和え

占地 茶榎木 菊菜

ざくろ

吸物

玉子豆腐 海老 蕪

椎茸 青味 柚子

造り

盛り合せ三種

あしらい 土佐醤油

焼物

鯖西京焼

蕪酢漬 花豆蜜煮

むかごよせ

煮物

八丁味噌仕立て

大根 小芋 厚揚げ

豚バラ 青梗菜

食事

香の物

止椀

栗と小豆炊き込み御飯
二種盛り
赤だし

デザート

グラマラッカ又は

フルーツゼリー掛け

懐石 秋桜くコスモスく

錦秋 く秋限定肉三昧く

四季膳 (土日祝日のみ)

御献立

先付

鮎一夜干し

蓼の葉霽

いくら醤油漬 茗荷酢漬

吸物

鱧葛打ち

玉子豆腐 蕪 椎茸

青味 梅肉

造り

盛り合せ三種

あしらい 土佐醤油

煮物

黒毛和牛治部煮

栗麩 小芋 焼葱

近江蒟蒻 青味

練り辛子

焼八寸

鯛柚香杉板焼

翡翠銀杏

クリームチーズ味噌漬け

焼舞茸白和え

占地 茶梗木 菊菜

ざくろ

栗渋皮煮

無花果田楽 蕪酢漬

食事

栗と小豆釜炊き御飯

香の物

二種盛り

止椀

赤だし

デザート

本日のデザート

御献立

前菜

牛肉時雨煮

秋刀魚霽和え

いくら セルフイーユ

焼舞茸白和え

舞茸 占地 茶梗木

菊菜 ざくろ

吸物替

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

黒毛和牛ダシしゃぶ

彩り野菜

焼物

鳥取和牛

オレイン55陶板焼

ポン酢 生姜ダレ 西洋山葵

彩りサラダ

ドレッシング

食事

栗と小豆釜炊き御飯

香の物

二種盛り

止椀

赤だし

デザート

フルーツゼリー掛け

御献立

先付

青梗菜 舞茸 京あげ煮浸し

糸賀菰

スープ蒸し

銀杏 鴨団子

焼葱 百合根 銀鮎

メイン

胡桃豆腐

とびこ 菊花

旨出汁ゼリー

近江蒟蒻 柿 菊菜白和え

ざくろ

湯葉 スモークサーモンマリネ

フェンネル

しらす 茗荷卸酢

鰹焼霜

アーリーレッド

クレス 玉葱 ラディッシュ

おろしポン酢

秋刀魚柚子胡椒焼

蕪酢漬け 焼椎茸浸し

貝柱クロケット

食事

栗と小豆炊き込み御飯

香の物

一種盛り

止椀

赤だし なめこ あおき

デザート

安納芋プリン

芋蜜煮 カラメルソース