

彩り小箱（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（小箱）

胡桃豆腐

とびこ 菊花

旨出しゼリー

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

ローストビーフ

彩り野菜

造り二種

秋刀魚柚子胡椒焼

蕪酢漬 焼椎茸浸し

カニクロケット

食事

香の物

止 椀

栗と小豆炊き込み御飯
一種盛り
赤だし

デザート

フルーツゼリー掛け

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

ミニ懷石

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

鰯西京焼

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

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 菊菜
ざくろ

栗渋皮煮
無花果田楽 蕪酢漬

栗と小豆釜炊き御飯
二種盛り
赤だし

食事

香の物

デザート

本日のデザート

錦秋く秋限定 肉三昧く

御献立

前菜

牛肉時雨煮
秋刀魚雲酢和え
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
ボン酢 生姜ダレ 西洋山葵
彩りサラダ
ドレッシング

食事

香の物

デザート

栗と小豆釜炊き御飯
二種盛り
赤だし
フルーツゼリー掛け

懐石 雅

先付

鮎一夜干し
蓼の葉霽
いくら醤油漬 茗荷酢漬

吸物

三河一色産鰻スープ仕立て
名古屋コーチンう巻き
蕪 椎茸 青味

造り

盛り合わせ四種
あしらい 土佐醤油

煮物

『なだ万調理コンテスト
三十代・四十代部門
最優秀作品』
甘鯛根深蒸し
揚胡麻豆腐

鮑柔らか煮
肝酢 ラレシ 菊花

合肴

黒毛和牛焼霜
牛蒡 豆腐
トリュフ卵 焼葱

焼物

松茸釜炊き御飯
二種盛り
赤だし

食事

香の物

デザート

『なだ万調理コンテスト
二十代部門 最優秀作品』

ココナッツパンナコッタ
く二種の日本茶仕立てく