

ミニ懐石
御献立

先付	豆乳胡麻豆腐 とびこ 割り醤油 山葵 菊菜 菊花 なめこ浸し 寒鯖 娃娃菜酢味噌和え
吸物	海老芋摺り流し 名古屋コーチンつみれ 焼下仁田葱 生粒胡椒 芽葱 針パプリカ
造り	三種盛り合わせ あしらい 土佐醤油
焼物	鰯西京焼 厚焼きチーズ卵 巻きガリ生姜 河豚香味揚げ
煮物	黒豚角煮 蕪雲飴 椎茸 小芋 蒟蒻 小松菜 京揚げ煮浸し
食事	高菜 ツナ炊き込みご飯 五色胡麻
香の物	二種 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 響くひびき
御献立

先付	河豚 冬野菜昆布メ 緑芯大根 金時人参 娃娃菜 金美人 いくら セルフィーユ クレソン
吸物	海老芋摺り流し 名古屋コーチンつみれ 焼下仁田葱 生粒胡椒 芽葱 針パプリカ
造り	本日のお造り あしらい 土佐醤油 昆布塩
煮物	名古屋コーチン鰻巻卵 三河一色産鰻スープ 蕪雲仕立て 海老 薄氷大根 三葉 人参 原木椎茸 黒十味
焼八寸	金目鯛西京焼 河豚香味揚げ クリームチーズ味噌漬け 京生麩胡麻だれ田楽 小松菜 京揚げ煮浸し ローストビーフ オニオンチップ
食事	高菜 ツナ釜炊き御飯 五色胡麻
香の物	二種 赤だし
止 椀	
デザート	本日のデザート

錦秋く秋限定 肉三味
御献立 ※十一月三十日まで

先付	豆乳胡麻豆腐 とびこ 割り醤油 山葵 菊菜 菊花 なめこ浸し 寒鯖 娃娃菜酢味噌和え
蒸し物	オマール海老スープ蒸し
造り	本日のお造り あしらい 土佐醤油
煮物	黒毛和牛 ダシしゃぶしゃぶ 彩り野菜 胡麻だれ
焼物	鳥取和牛 オレイン 55 陶板焼 卸しポン酢 生姜ダレ 西洋山葵 彩りサラダ ドレッシング
食事	高菜 ツナ釜炊き御飯 五色胡麻
香の物	二種 赤だし
止 椀	
デザート	フルーツゼリー掛け

先付

河豚 冬野菜昆布メ
緑芯大根 金時人参
娃娃菜 金美人 いくら
セルフィーユ クレソン
鳥取砂丘長芋素麺添え

吸物

松茸土瓶蒸し
車海老 鰻 銀杏
三葉 酢立

造り

本日のお造り
あしらい 土佐醤油

煮物

名古屋コーチン鰻巻卵
三河一色産鰻スーフ
蕪雲仕立て
海老 薄氷大根 三葉
人参 原木椎茸 黒七味

合肴

帆立貝柱豊年揚げ
甘長唐辛子 ライム
柚子塩

焼物

鳥取和牛
オレイン55陶板焼
鳥取椎茸 クレソン
らっきょうだれ

食事
香の物
止 椀

鳥取星空舞釜炊き御飯
三種
赤だし

デザート

鳥取産柿コンポート
鳥取産チーズ
レアチーズケーキ