

【個室 平日ランチタイム限定】

楓（かえで）懷石

（税サ込） 11,385円

先付

法蓮草 菊花浸し

煎り胡麻

鮭腹焼き浸し

木ノ子マリネ

茄子揚げ浸し

皮鯨 辛子

吸物

菊花仕立て

揚げ胡麻豆腐

糸より鯛 人参 青味 柚子

造り

鮮魚盛り合わせ

あしらい一式

土佐醤油

合肴

秋刀魚山賊焼き

青唐 里芋田楽

かます小袖寿司

銀杏 赤蕪漬

煮物

東京X豚角煮

花穂 辛子

食事

釜炊き御飯

ちりめん 紫芋 安納芋

香の物

盛り合わせ

止 椀

赤だし

デザート

本日のデザート

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

【個室 ランチタイム限定】

綺（あや）懷石

（税サ込） 17,710円

先付

和牛ローストと秋茄子

焼松茸 茗荷 胡麻醬油

もろへいやとろろ

汲み湯葉 生うに 鼈甲餡 山葵

吸物

菊花仕立て

糸より鯛 胡麻豆腐

人参 青味 柚子

造り

鮮魚盛り合わせ

あしらい一式

土佐醬油

焼物

鰯西京焼き

新銀杏 木の葉丸十

かます焼目寿司

蓮根菊花和え

筋おばいけ醬油炊き

水菜 仁淀川山椒

煮物

紀尾井名物

東京X豚角煮

味噌餡 花穂 辛子

食事

新米釜炊き御飯

御菜

秋刀魚生姜煮

いくら醬油漬け 明太子

香の物

盛り合わせ

止 椀

赤だし

デザート

本日のデザート

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

【個室 ランチ・ディナー共通】

櫂(けやき)懷石

(税サ込) 21,505円

先付

和牛ローストと秋茄子

焼松茸 花穂

汲み湯葉 生うに もろへいや

鼈甲飴 山葵

秋の実白和え

柿 栗 落花生

吸物

松茸土瓶蒸し

海老しんじょ

鰐 巻湯葉 三つ葉 酢橘

造り

鮮魚三種盛り合わせ

あしらい一式

土佐醤油

揚げ物

松茸天婦羅

蟹コロッケ 銀杏 抹茶塩

煮物

甘鯛根深蒸し

揚げ胡麻豆腐

白髪葱 芽葱 胡麻油

食事

新米釜炊き御飯

御菜

秋刀魚生姜煮

いくら醤油漬け 明太子

香の物

盛り合わせ

止 椀

赤だし

デザート

本日のデザート

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます

【個室 ランチ・ディナー共通】

結(ゆい)懐石

(税サ込 25,300円)

先付

和牛ローストと焼き茄子
焼松茸 花穂

煮物

小鍋仕立て
松茸 丸豆腐 焼葱
焼餅 芽葱 搾り生姜

造り

鮮魚盛り合わせ
あしらい一式
土佐醤油

旬菜

汲み湯葉 生うに もろへいや
鼈甲飴 山葵
秋の実白和え
柿 栗 落花生
かます小袖寿司 赤蕪漬け
秋刀魚山椒煮 揚丸十
甘鯛酒焼
フォアグラ味噌
毛蟹コロッケ 銀杏 パプリカ

止肴

黒毛和牛すき煮
鶏玉

食事
御菜

食事 新米釜炊き御飯
秋刀魚生姜煮

香の物
止 椀

いくら醤油漬 明太子
盛り合わせ
赤だし

デザート

本日のデザート

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます