

▼八〇〇〇円

前菜

春菊と占地の御浸し かぼす釜  
黄金チーズ 秋鴨ロース煮 かます利久焼  
焼鯖小袖寿司 胡桃松風 新銀杏  
酢取茗荷 栗とむかごの白和え

吸物

名残鱧葛打ち 玉子豆腐  
松茸 青味 唐墨 紅葉人参

造里

鮮魚三種盛り合わせ あしらい一式

焼物

牛フィレ肉グリル 芥子ソース  
季節野菜添え

煮物

菘蒸し白身魚葛打ち 飛魚出汁餡掛け  
紅葉麩 振り柚子

冷物

栗麩と蟹 吸酢掛け  
叩きオクラ ちぎり温玉 針ラレシ 生姜

食事

牛時雨と牛蒡釜炊き御飯  
御香物 赤出汁

甘味

自家製ティラミス

▼一〇〇〇〇円

前菜

春菊と占地の御浸し かぼす釜  
黄金チーズ 秋鴨ロース煮 かます利久焼  
焼鯖小袖寿司 胡桃松風 新銀杏  
酢取茗荷 栗とむかごの白和え

吸物

名残鱧葛打ち 玉子豆腐  
松茸 青味 唐墨 紅葉人参

造里

鮮魚四種盛り合わせ あしらい一式

焼物

牛フィレ肉 山わさび油  
季節野菜添え

合肴

フオアグラ茶碗蒸し

煮物

鯽茄子 蕪 友汁餡掛け

酢の物

栗麩と蟹 吸酢掛け  
叩きオクラ ちぎり温玉 針ラレシ 生姜

食事

秋鮭と木の子の釜炊き御飯  
御香物 赤出汁

甘味

自家製ティラミス

▼一〇〇〇円

前菜

無花果もずく酢 春菊花浸し  
フォアグラ煮凝り 海老 百合根  
秋刀魚幽庵焼 栗とむかごの白和え  
子持ち鮎甘露煮 黄金チーズ  
焼鯖小袖寿司 秋鴨ローズ煮

吸物

土瓶蒸し 鱧 海老 松茸  
結び三つ葉 銀杏 酢橘

造里

鮮魚五種盛り合わせ あしらい一式

焼物

甘鯛鱗焼  
和牛フィレ肉グリル 山わさび醤油

合肴

すっぽん茶碗蒸し

煮物

鯨茄子 友汁餡掛け

酢の物

栗麩と蟹 吸酢掛け  
叩きオクラ ちぎり温玉 針ラレシ 生姜

食事

秋鮭といくらの御飯  
御香物 赤出汁

甘味

自家製ティラミス