《神無月》　平日　昼

▼三二〇〇円

先附
無花果胡麻豆腐揚げ出し
大根卸ろし　生姜　万能葱

籠
本日の旬菜
戻り鰹叩き　香味野菜　割りポン酢ジュレ
焼魚　小袖寿司
弦紫と海月の御浸し
木の子の玉〆
名残鱧南蛮漬け
口取り

主菜
豚の角煮
彩野菜　青梗菜

食事
釜炊きじゃこ御飯
御香物　赤出汁

甘味
自家製ティラミス

▼四八〇〇円

前菜
弦紫と海月の御浸し　黄金チーズ
かます利久焼　焼鯖小袖寿司
胡桃松風　新銀杏　酢取茗荷　鱧南蛮

吸物
萩蒸し　冬瓜すり流し
柚子　青味　紅葉人参

造里
戻り鰹叩き　割りポン酢ジュレ
香味野菜　ニンニクチップ

主菜
牛舌すき焼き仕立て　椎茸　牛蒡
温玉　焼豆腐　隠元

食事
阿波踊り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

▼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
萩蒸し白身魚葛打ち　飛魚出汁餡掛け
紅葉麸　振り柚子

冷物
栗麸と蟹　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　山わさび醤油
季節野菜添え

合肴
フォアグラ茶碗蒸し

煮物
鰊茄子　蕪　友汁餡掛け

酢の物
栗麸と蟹　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