

▼八五〇〇円

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

造里

鮮魚三種盛り合わせ あしらい一式

吸物

名残鱧葛打ち 玉子豆腐
松茸 青味 唐墨 紅葉人参

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
紅葉麩 振り柚子

冷物

粟麩と蟹 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

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 秋鴨ロース煮

造里

鮮魚五種盛り合わせ あしらい一式

吸物

土瓶蒸し 鱧 海老 松茸
結び三つ葉 銀杏 酢橘

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

鯉茄子 友汁餡掛け

酢の物

粟麩と蟹 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