

八寸

季節のお浸し 玉子チーズ豆腐
黒豆白和え 雲子ポン酢 鶏松風
甘鯛おかき揚げ しし唐
焼魚 酢取り茗荷 長芋昆布巻き
茶碗蒸し

▼三二〇〇円

御膳

季節のおひたし

真鱈白子ポン酢 紅葉卸 葱

黒豆白和え 玉子チーズ豆腐

甘鯛おかき揚げ しし唐 葱ソース添え

丸大根スープ煮 青み 金時人参

出し巻き玉子

茶碗蒸し 銀餡掛け

香の物三種

豚角煮 温野菜添え

椀物

蟹真丈 薄葛仕立て

青味 人参 柚子

造里

鮮魚三種盛り合わせ

あしらい一式

焼物

あら山山葵醤油焼

香味野菜 牛蒡胡麻酢和え

酢蓮根 酢橘

口取り

鶏松風 焼魚 のびる薄衣揚げ

長芋昆布巻 酢取り茗荷 蓮根煎餅

御造り

鮮魚2種盛り

あしらい一式

煮物

和牛と丸大根スープ煮

絹さや 人参 柚子

食事

牛時雨御飯

赤出汁

甘味

自家製ティラミス

食事

天然鰯茶漬け

香の物

甘味

自家製ティラミス

▼八〇〇〇円

前菜 季節のお浸し 長芋昆布巻き

黒豆白和え 雲子ポン酢

鶏松風 甘鯛おかし揚げ しし唐

焼魚 酢取り茗荷

茶碗蒸し

椀物 甘鯛かぶら蒸し 薄葛仕立て

木耳 三つ葉 銀杏 人参 柚子

造里 鮮魚四種盛り合わせ

あしらい一式

焼物 国産フィレ肉グリル 季節野菜添え

牛蒡とバルサミソース

煮物 鰯と丸大根スープ煮

青味 人参 木の芽

酢の物 帆立貝とリーキ 酢味噌掛け

食事 蟹釜炊き御飯

赤出汁 香の物

甘味 自家製ティラミス