

《長月》 平日 夜

▼六六〇〇円 税込

前菜 金時草と湯葉のお浸し

マスカルポーネ豆腐

丸十艶煮 栗麩田楽

茸小袖寿司 酢取り茗荷 焼魚

椀物 瀬戸内産穴子 潮仕立て

焼き穴子 玉子豆腐 青味 人参

造里 瀬戸内天然鯛 細魚 戻りかつを

あしらい一式

主菜 国産牛フィレ味噌漬

季節野菜 温玉 雲丹

酢の物 帆立と胡瓜の博多 土佐酢ジュレ掛け

食事 阿波尾鶏と木の子の釜炊き御飯

香味野菜 香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼八八〇〇円 税込

前菜 金時草と湯葉のお浸し

マスカルポーネ豆腐

丸十艶煮 栗麩田楽

椎茸棒寿司 酢取り茗荷 焼魚

椀物 鱧沢煮椀

人参 牛蒡 独活 絹さや 酢橘

造里 紅葉鯛 中トロ 細魚 あしらい

焼物 真名鰹味噌漬 酢蓮根 万願寺

牛フィレ肉味噌漬焼 ちぎり温玉

煮物 冬瓜鶏味噌掛け 白葱 穂紫蘇

酢の物 帆立と胡瓜の博多 土佐酢ジュレ掛け

食事 鮭いくら釜炊き御飯 青葱

香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼一〇〇〇〇円 税込

先付 マスカルポーネ豆腐 山葵

雲丹 糸花かつを

椀物 蝉海老沢煮椀

人参 牛蒡 独活 絹さや 酢橘

造里 瀬戸内天然鯛 中トロ 細魚 牡丹海老

あしらい

焼物 国産牛フィレ肉味噌漬け

季節野菜 温玉 雲丹

煮物 秋茄子と鯨旨煮 蕪 人参 辛子 青味

酢の物 帆立と胡瓜の博多 土佐酢ジュレ

蟹 キヤビア

食事 鮑釜炊き御飯 青葱 香の物 赤出汁

甘味 自家製テイラミス

▼一三二〇〇円 税込

造里 八寸 金時草と湯葉のお浸し
マスカルポーネ豆腐

丸十艶煮 栗麩田楽

煮穴子小袖寿司 酢取り茗荷 焼魚

瀬戸内天然鯛 中トロ 車海老

あしらい一式

椀物 蝉海老沢煮椀

人参 牛蒡 独活 絹さや 酢橘

焼物 のどぐろ塩焼き

焼大椎茸 蓮根 酢橘 万願寺

強肴 黒毛和牛フィレ味噌漬け

季節野菜 雲丹 温玉

煮物 甘鯛蕪蒸し 銀鮓掛け 山葵

酢の物 帆立と胡瓜の博多 土佐酢ジュレ

蟹 キヤビア

食事 松茸釜炊き御飯

赤出汁 香の物

甘味 自家製テイラミス

▼一五四〇〇円 税込

前菜

金時草と湯葉のお浸し
マスカルポーネ豆腐
丸十艶煮 粟麩田楽 鮑と鮑茸肝和え
煮穴子小袖寿司 酢取り茗荷
のどぐろ塩焼き

椀物

鱧葛打ち松茸椀 酢橘

造り

かわはぎ薄造り 中トロ 車海老
薬味 あしらい

焼物

広島牛フィレ 焼松茸
万願寺 酢橘 藻塩 本山葵

煮物

甘鯛燕蒸し 鱻鱒館掛け

酢の物

タラバ蟹奉書巻き 辛子酢味噌添え

食事

海鮮釜炊き御飯 赤出汁 香の物

甘味

自家製ティラミス