

▼三五二〇円 税込

御膳 マスカルポーネ豆腐 山葵

糸花かつを 割り醤油

出汁巻き玉子

茶碗蒸し

帆立と胡瓜土佐酢ジュレ

蓮根饅頭 鼈甲餡掛け

梶木時雨煮

戻り鰹たたき 香味野菜

冬瓜鶏味噌掛け

南蛮漬け

香の物盛合わせ

▼五二八〇円 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

御造り

瀬戸内天然鯛 細魚 戻りかつを

あしらい一式

口取り

鶏胡桃松風 長芋昆布巻き

焼魚 酢取茗荷 丸十艶煮

金時草 揚げ銀杏

主菜

金目鯛煮つけ

冬瓜 茄子 里芋 人参 青味

食事

秋の実おこわ

茸色々 里芋 銀杏 三つ葉

赤出汁

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

甘味

自家製ティラミス

▼八四七〇円 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
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

造り

紅葉鯛 中トロ 細魚 あしらひ

焼物

真名鯉味噌漬 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

自家製テイラミス