

▼六六〇〇円 税込

前菜 春菊菊花お浸し マスカルポーネ豆腐

無花果生ハム巻 鱈西京焼き

海老芋葱味噌焼き

煮穴子小袖寿司 酢取り茗荷

椀物 帆立真丈 七茸椀 酢橘

占地 榎木 滑子 椎茸

舞茸 鮑茸 松茸

御造り 瀬戸内天然鯛 鱈 赤身 あしらい

主菜 牛フィレ肉 山わさび醤油

ブロッコリー 長芋 南瓜 パプリカ

煮物 海老芋 蟹菊花餡かけ とろろ昆布 柚子

食事 鰯釜炊き御飯 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

造里 春菊菊花お浸し マスカルポーネ豆腐

八寸 無花果生ハム巻 鱈西京焼き

海老芋葱味噌焼き

煮穴子小袖寿司 酢取り茗荷

鯛 中トロ 鱈 あしらい

椀物 焼かます七茸椀 酢橘

占地 榎木 滑子 椎茸

舞茸 鮑茸 松茸

焼物 鰯塩焼き 山わさび醤油 酢蓮根 セロリ

牛フィレ肉 ちぎり温玉 アンディーヴ

煮物 練茄子 蕪 隠元 辛子

酢の物 聖護院蕪酢漬け 菜花 蟹 栗麩

土佐酢ジュレ 柚子

食事 鮭いくら釜炊き御飯 香味野菜

香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼一〇〇〇円 税込

先付 マスカルポーネ豆腐 山葵

雲丹 糸花かつを

椀物 鱧七茸椀 酢橘

占地 榎木 滑子 椎茸

舞茸 鮑茸 松茸

造里 瀬戸内天然鯛 中トロ 車海老 あしらひ

焼物 甘鯛鱗焼きと大根 風呂吹き仕立て

チンゲン菜 人参

強肴 牛フィレ肉 山わさび醤油

ブロッコリー 長芋 南瓜 パプリカ

煮物 鯧茄子 蕪 青身 辛子

食事 海鮮釜炊き御飯 鮭 いくら 蟹

香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼一三二〇〇円 税込

前菜 春菊花お浸し マスカルポーネ豆腐

無花果生ハム巻 銀鱈西京焼き

海老芋葱味噌焼き 炙り鯖小袖寿司

酢取り茗荷 唐墨大根松葉串

椀物 鱧 七茸椀

占地 榎木 滑子 椎茸

舞茸 鮑茸 松茸

造里 鯛 中トロ 鯖 車海老 あしらひ

焼物 甘鯛鱗焼きと大根 風呂吹き仕立て

チンゲン菜 人参

強肴 黒毛和牛フィレ

季節野菜 山わさび醤油

蒸物 キンキ薯蕷蒸し 蟹餡掛け 葱

食事 松茸釜炊き御飯

赤出汁 香の物

甘味 自家製ティラミス

▼一五四〇〇円 税込

前菜 春菊花お浸し マスカルポーネ豆腐

無花果生ハム巻 銀鱈西京焼き

海老芋葱味噌焼き 炙りベテ鯖小袖寿司

酢取り茗荷 唐墨大根松葉串

椀物

河豚潮仕立て 河豚真丈

チンゲン菜 柚子 人参

造里

河豚薄造里 中トロ 車海老

薬味 あしらい

焼物

広島牛フィレ 酢橘 藻塩 山葵

鰻白焼き 酢蓮根 セロリ 酢橘

蒸物

河豚薯蕷蒸し 銀飴掛け 山葵

酢の物

河豚白子酒煎り ポン酢ジュレ

紅葉卸 葱

食事

海鮮釜炊き御飯極 いくら 雲丹 鮑 蟹

赤出汁 香の物

甘味

自家製ティラミス