

▼三五二〇円 税込

先付け 胡麻豆腐 雲丹 山葵 糸花かつを

箱 季節の浸し 出汁巻き玉子 茶碗蒸し

とろ湯葉醬油館 里芋茸餡かけ 煎り銀杏

香の物 鮪時雨煮 太刀魚唐揚げ

造里 戻り鰹のたたき 香味野菜

口取り 焼鯖小袖寿司 昆布巻き

鶏松風 焼魚 酢取り茗荷

栗渋皮煮 小蕪田楽

食事 鮭いくら茶漬け

甘味 自家製テイラミス

▼五二八〇円 税込

前菜 胡麻豆腐 季節の浸し とろ湯葉醬油館

焼魚 茗荷 焼鯖小袖寿司

小蕪田楽 栗渋皮煮

椀物 海老真丈 人参 隠元 柚子

造里 鮮魚三種盛り あしらひ

焼物 子持ち鮎若狭焼き はじかみ 酢橘

煮物 菊花蕪 菊花餡掛け 三つ葉 昆布

酢の物 戻り鰹たたき 香味野菜

食事 秋の実釜炊き御飯

栗 銀杏 木野子 里芋 鴨

香の物 赤出汁

甘味 自家製テイラミス

▼八四七〇円 税込

造里 胡麻豆腐 季節の浸し とろ湯葉醤油餡  
八寸 焼魚 焼鯖小袖寿司 茗荷  
小蕪田楽 栗渋皮煮

鮮魚三種盛り

椀物 七茸椀 海老真丈

松茸 占地 榎木 滑子  
椎茸 舞茸 鮑茸

焼物 太刀魚 万願寺 舞茸 檸檬 染卸

強肴 黒毛和牛サーロイン 葱味噌ソース

煮物 鰯旨煮 茄子 人参 青味

酢の物 羽太昆布蒸し ぽん酢ジュレ添え  
葉唐辛子 蓮根

食事 秋刀魚と秋の実釜炊き御飯  
香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス