

《長月》 土日祝 (昼・夜)

▼八八〇〇円 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 鯧旨煮 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 自家製テイラミス

▼一一〇〇〇円 税込

向付 胡麻豆腐 山葵 雲丹 糸花かつを  
鮮魚三種盛り あしらい

椀物 鱧松茸椀 柚子 隠元

焼物 太刀魚酒盗焼き  
万願寺 舞茸 檸檬 染卸

強肴 黒毛和牛サーロイン  
牛蒡ソース 季節野菜

煮物 鯧旨煮 蕪 茄子 青味

揚物 河豚唐揚げ しし唐

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 鮭いくら御飯 赤出汁 香の物

甘味 自家製テイラミス

▼一三二〇〇円 税込

造里 胡麻豆腐 季節の浸し とろ湯葉醤油館  
八寸 秋刀魚小袖寿司 栗麩田楽 栗渋皮煮  
焼魚 茗荷

鮮魚三種盛り あしらい

椀物 鱧葛打ち 七茸椀 柚子

焼物 のどぐろ鯖焼き 焼き浸し 檸檬

強肴 黒毛和牛サーロイン

牛蒡ソース 季節野菜添え

煮物 菊花蕪 菊花館掛け

酢の物 戻り鰹たたき 香味野菜

食事 鮭いくら御飯 香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼一五四〇〇円 税込

前菜 胡麻豆腐 季節の浸し とろ湯葉醤油館  
×鯖棒寿司 栗麩田楽 栗渋皮煮 茗荷  
太刀魚酒盗焼

椀物 鱧 車海老 松茸 三つ葉 酢橘

造里 伊勢海老と鮮魚4種盛り あしらい

焼物 のどぐろ鯖焼き 焼き浸し 檸檬

強肴 広島牛サーロイン 牛蒡ソース

煮物 鯨旨煮 蕪 茄子 人参 青味

酢の物 河豚酒蒸し 葉唐辛子 蓮根

食事 海鮮釜炊き御飯 香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス