

▼八八〇〇円 税込

前菜 法蓮草のお浸し 糸雲丹

マスカルポーネ豆腐

子持ち鮎甘露煮 栗渋皮煮

炙り鰯鯖小袖寿司 酢取り茗荷 焼魚

椀物 海老真丈 占地 酢橘

造里 瀬戸内天然鯛 赤身 水鳥賊

あしらい一式

焼物 黒毛和牛炭火烧 焼野菜

煮物 海老芋 蟹餡掛け

酢の物 戻鯉叩き 大葉

食事 太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

▼一一〇〇〇円 税込

先付け 法蓮草 北海雲丹

椀物 鱧 松茸 酢橘

造里 鮮魚四種盛合わせ

焼物 太刀魚酒盗焼 檸檬 林檎

煮物 鰻茄子 近江蒟蒻 芥子

強肴 黒毛和牛炭火烧 焼野菜

酢の物 戻鯉叩き 大葉

食事 鮭いくら釜炊き御飯 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
法蓮草のお浸し 糸雲丹
マスカルポーネ豆腐
子持ち鮎 栗渋皮煮
炙りベテ小袖寿司 茗荷 銀鱈

椀物
鱧 松茸 酢橘

造里
天然鯛 本鮪 水鳥賊

焼物
赤陸奥酒盗焼 檸檬 林檎

煮物
鰯茄子 近江蒟蒻 芥子

強肴
黒毛和牛炭火焼 焼野菜

酢の物
戻鯉叩き 大葉

食事
鮭いくら釜炊き御飯 香の物 赤出汁

甘味
自家製テイラミス

▼一五四〇〇円 税込

前菜
法蓮草のお浸し 糸雲丹
マスカルポーネ豆腐
子持ち鮎 栗渋皮煮 椎茸鴨鑄込み
炙りベテ小袖寿司 茗荷 赤陸奥

椀物
鱈 葱 酢橘

造里
天然鯛 本鮪 車海老 水鳥賊 あしらい

焼物
黒毛和牛 松茸

煮物
鰯茄子 近江蒟蒻 芥子

強肴
秋の実グラタン仕立て

酢の物
鱧湯引き 穂紫蘇

食事
海鮮釜炊き御飯 赤出汁 香の物

甘味
自家製テイラミス