

《長月 神無月》 平日 夜

▼八八〇〇円 税込

前菜 季節のお浸し 胡麻豆腐

鰯西京焼き 丸十艶煮 栗麩田楽

栗甘露煮 蓮根煎餅

炙りベ鰯小袖寿司 酢取り茗荷

椀物 鰯葛打ち清まし仕立て 三つ葉 酢橘

造里 鮮魚三種盛り あしらひ

焼物 黒毛和牛炭火焼き 秋野菜

煮物 秋茄子 鰯旨煮 辛子

酢の物 戻り鰹の叩き

食事 秋鮭と木野子釜炊き御飯

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 胡麻豆腐 山葵 雲丹

椀物 鰯葛打ち 清まし仕立て 三つ葉

造里 鮮魚四種盛り あしらひ

焼物 子持ち鮎焼揚げ ライム

強肴 黒毛和牛炭火焼 秋野菜添え

煮物 秋茄子 鰯旨煮 辛子

酢の物 戻り鰹叩き

食事 秋鮭といくら釜炊御飯 香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼一三二〇〇円 税込

造里 季節のお浸し 胡麻豆腐
八寸 丸十艶煮 栗麩田楽 秋刀魚柚香焼き
炙りベ鯖小袖寿司 酢取り茗荷 銀杏
天然鯛 本鮪 太刀魚 あしらひ

椀物 鱧松茸椀 三つ葉

焼物 子持ち鮎焼揚げ ライム

強肴 黒毛和牛炭火焼 秋野菜

蒸物 甘鯛蕪蒸し 銀餡掛け

酢の物 秋の実土佐酢寄せ

食事 秋鮭といくら釜炊き御飯
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 季節のお浸し 胡麻豆腐 鯉叩き
丸十艶煮 栗麩田楽 銀杏 南瓜 秋茄子
炙りベ鯖小袖寿司 茗荷
のどぐろ塩焼き 栗甘露煮

椀物 鱧松茸椀 車海老 三つ葉

造里 かわはぎ薄造里 本鮪 水鳥賊 あしらひ

焼物 黒毛和牛炭火焼き 焼木野子
太刀魚雲丹焼き 始神

煮物 甘鯛蕪蒸し 銀餡掛け

酢の物 鰻割ポン酢添え

食事 海鮮釜炊き御飯 赤出汁 香の物

甘味 自家製ティラミス