《長月 神無月》 平日 昼

▼三五二〇円 税込

▼五二八〇円 税込

向附 本日の一品

造里 季節のお浸し 胡麻豆腐
八寸 炙り鰯小袖寿司 丸十艶煮 銀杏
鱈西京焼き 酢取り茗荷

御膳 季節の浸し

鮮魚二種盛り あしらひ

本鮪時雨煮 木の芽

鯛茶碗蒸し

ローストビーフ

秋茄子田舎煮 人参

椀物 鯛のつみれ 沢煮仕立て 酢橘

胡麻豆腐 山葵

錦秋蒸し 鱈甲飴

香の物盛合わせ

焼物 近江鴨のロースト 秋野菜

口取り 鶏胡桃松風 長芋昆布巻き

赤魚西京焼き 酢取茗荷

煮物 里芋煮卸飴かけ 葱

蓮根煎餅

栗甘露煮 揚げ銀杏 鴨燻製

酢の物 戻り鰹の叩き

食事 秋の実おこわ 赤出汁

食事 鱧の釜炊き御飯

香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

甘味 自家製ティラミス

▼八四七〇円 税込

▼一一〇〇〇円 税込

前菜

季節のお浸し 胡麻豆腐
鱈西京焼き 丸十艶煮 粟麩田楽
栗甘露煮 蓮根煎餅
炙りベ鱈小袖寿司 酢取り茗荷

先付け 胡麻豆腐 山葵 雲丹

椀物

鱧葛打ち清まし仕立て 三つ葉 酢橘

椀物 鱧葛打ち 清まし仕立て 三つ葉

造り

鮮魚三種盛り あしらい

焼物 子持ち鮎焼揚げ ライム

焼物

黒毛和牛炭火焼き 秋野菜

強肴 黒毛和牛炭火焼 秋野菜添え

煮物

秋茄子 鱈旨煮 辛子

煮物 秋茄子 鱈旨煮 辛子

酢の物

戻り鰹の叩き

酢の物 戻り鰹叩き

食事

秋鮭と木野子釜炊き御飯
香の物 赤出汁

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

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 粟麩田楽 秋刀魚柚香焼き
炙りベテ鯖小袖寿司 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 粟麩田楽 銀杏 南瓜 秋茄子
炙りベテ鯖小袖寿司 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