

《長月 神無月》 土日祝（昼・夜）

▼八八〇〇円 税込

造里 旬菜のお浸し 胡桃豆腐  
八寸 赤魚西京焼き 酢取茗荷 栗渋皮煮  
ベ鯖小袖寿司 栗麩田楽 子持ち昆布  
天然鯛 本鮪 鮪 あしらい

椀物 帆立真丈 清まし仕立て 舞茸 柚子

焼物 黒毛和牛炭火焼 山山葵醤油  
焼野菜 レモン

煮物 カサゴと淡路島玉葱 白髪葱 山椒

酢の物 戻り鰹の叩き 割ポン酢ジュレ

食事 鮭と茸の釜炊き御飯 香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス 丸窓

▼一一〇〇〇円 税込

先付 胡桃豆腐 雲丹 旨出汁

椀物 鱧松茸椀 酢橘 菊花

造里 瀬戸内天然鯛 本鮪 鮪 水鳥賊  
あしらい

焼物 太刀魚酒盗焼き 丸十 菊花蕪

黒毛和牛炭火焼 山山葵醤油  
焼野菜 レモン

煮物 カサゴと淡路島玉葱 白髪葱 山椒

酢の物 戻り鰹の叩き 割ポン酢ジュレ

食事 鮭と茸の釜炊き御飯 香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス 丸窓

▼一三二〇〇円 税込

造里 旬菜のお浸し 胡桃豆腐  
八寸 太刀魚酒盜焼き 酢取茗荷 栗渋皮煮  
べ鯖小袖寿司 子持ち昆布 翡翠銀杏  
天然鯛 本鯖 鮓 あしらい

椀物 鱧七茸椀 酢橘 菊花  
(榎木 占地 舞茸 滑子 鮑茸 椎茸  
松茸)

焼物 子持ち鮎若狭焼 丸十 菊花蕪

強肴 黒毛和牛と淡路島玉葱の肉吸い

酢の物 秋の味覚ゼリー寄せ 穂紫蘇  
(海老 里芋 むかご 南瓜)

食事 鮭といくらの釜炊き御飯  
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 旬菜のお浸し 胡桃豆腐  
銀鱈西京焼き 酢取茗荷 栗渋皮煮  
べ鯖小袖寿司 粟麩田楽 翡翠銀杏  
子持ち昆布 秋茄子

椀物 鱧蕪蒸し 銀鮓掛け

造里 天然鯛 本鯖 車海老 水鳥賊 鯛  
あしらい

焼物 子持ち鮎若狭焼 丸十 菊花蕪

松茸薄衣揚げ 藻塩 酢橘

強肴 黒毛和牛と淡路島玉葱の肉吸い

酢の物 秋の味覚ゼリー寄せ 穂紫蘇  
(海老 里芋 むかご 南瓜)

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 丸窓

▼一八七〇〇円 税込

前菜

旬菜のお浸し 胡桃豆腐  
のどぐろ塩焼き 酢取茗荷 栗渋皮煮  
ベ鯖小袖寿司 栗麩田楽 翡翠银杏  
子持ち昆布醤油漬 秋茄子

椀物

鱧松茸椀 車海老 酢橘 菊花

造里

瀬戸内天然鯛薄造里 本鮪 伊勢海老  
水鳥賊 あしらい

焼物

国産鰻山椒焼 丸十 はじかみ  
松茸薄衣揚げ 藻塩 檸檬

強肴

黒毛和牛と淡路島玉葱の肉吸い

酢の物

蒸鮑 肝ポン酢 穂紫蘇

食事

松茸釜炊き御飯 赤出汁 香の物

甘味

自家製ティラミス 丸窓