

《長月 神無月》 平日 昼

▼四一八〇円 税込

先付 胡麻豆腐霞揚げ 七茸餡 山葵

(菊花 銀杏 むかご)

造里 戻り鰹 あしらい一式

御膳 秋刀魚小袖寿司 黄金チーズ玉子

酢取り茗荷 海老カダイフ巻き 山椒塩

焼目栗甘露煮 蛸柔らか煮

南瓜 山椒秋葵

鮭幽庵焼き トマト旨酢漬け 秋野菜

鯽茄子煮 人参 青味 辛子

ちりめん山椒御飯 香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼五七二〇円 税込

先付 胡桃豆腐 山葵 割醤油

鯛スープ蒸し 銀餡

椀物 海老真丈 七茸椀 菊花 酢橘

造里 鮮魚盛り合わせ二種 あしらい一式

焼物 鮭幽庵焼き 柚子染卸 トマト旨酢漬け

牛サガリ炭火焼 南蛮味噌 秋野菜

煮物 鯽茄子煮 人参 青味 辛子

食事 栗と阿波尾鶏 釜焚き御飯

香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼八八〇〇円 税込

八寸

胡桃豆腐 旬菜お浸し 黄金チーズ焼き
蛸柔らか煮 南瓜 山椒秋葵
赤魚西京焼き 秋刀魚小袖寿司
酢取り茗荷 焼目栗甘露煮

椀物

名残り鱧 七茸椀 菊花 青味 柚子

造里

鮮魚盛り合わせ三種 あしらい一式

焼物

鱈幽庵焼き 柑橘添え トマト旨酢漬け
国産牛炭火焼 南蛮味噌 秋野菜

煮物

鰾茄子煮 人参 青味 辛子

酢物

炙り締め鯖 柿膾 吸い酢じゅれ

食事

鮭 いくら 金焚き御飯
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

胡桃豆腐 雲丹 無花果 山葵 割醬油
フォアグラ茶碗蒸し 鼈甲飴

椀物

名残り鱧 七茸椀 菊花 青味 柚子

造里

鮮魚盛り合わせ三種 あしらい一式

焼物

甘鯛鱗焼き 唐墨香煎 酢橘
トマト旨酢漬け

国産牛炭火焼 南蛮味噌 秋野菜

煮物

萩蒸し 煮穴子 生姜 菊花飴

酢物

炙り締め鯖 柿膾 吸い酢じゅれ

食事

鮭 いくら 金焚き御飯
香の物 赤出汁

甘味

自家製ティラミス

▼一三二〇〇円 税込

八寸

胡桃豆腐 旬菜お浸し 秋刀魚小袖寿司
蛸柔らか煮 山椒秋葵 鰯西京焼き
酢取り茗荷 黄金チーズ 焼目栗甘露煮

椀物

土瓶蒸し 松茸 鱧 銀杏 三つ葉

造里

鮮魚盛り合わせ四種 あしらい一式

焼物

甘鯛鱗焼き 唐墨香煎 酢橘
トマト旨酢漬け
黒毛和牛炭火焼 秋野菜 山山葵醬油

煮物

萩蒸し 鯖 生姜 蟹 菊花飴

酢物

国産鰻 リンゴ蕪 ちぎり麩
ポン酢ジュレ 花穂

食事

子持ち鮎 釜焚き御飯
香の物 赤出汁

甘味

自家製ティラミス

▼一五四〇〇円 税込

先付

フオアグラ茶碗蒸し 鰻甲飴

八寸

胡桃豆腐 旬菜お浸し 秋刀魚小袖寿司
蛸柔らか煮 山椒秋葵 鰯西京焼き
酢取り茗荷 黄金チーズ 焼目栗甘露煮

椀物

土瓶蒸し 松茸 鱧 銀杏 三つ葉

造里

旬鮮魚薄造里 盛り合わせ三種
あしらい一式

焼物

甘鯛鱗焼き 唐墨香煎 酢橘酢橘
トマト旨酢漬け
黒毛和牛炭火焼 秋野菜 トリュフ塩

煮物

萩蒸し 鯖 生姜 蟹 菊菜飴

酢物

鮑肝和え りんご蕪 ちぎり麩
吸酢ジュレ 花穂

食事

子持ち鮎 釜焚き 香の物 赤出汁

甘味

自家製ティラミス