

《長月 神無月》 土日祝（昼・夜）

▼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
練茄子煮 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 釜焚き御飯
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 割醤油
フォアグラ茶碗蒸し 鱈甲飴

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 釜焚き御飯
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 山山葵醤油

煮物 萩蒸し 鱈 生姜 蟹 菊花餡

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 自家製テイラミス

▼一五四〇〇円 税込

先付 フォアグラ茶碗蒸し 鱈甲餡

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 鱈 生姜 蟹 菊菜餡

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 自家製テイラミス

▼一八七〇〇円 税込

先付 フォアグラ茶碗蒸し 鱈甲飴

八寸 胡桃豆腐 旬菜お浸し 秋刀魚小袖寿司

蛸柔らか煮 南瓜 山椒秋葵 鰯西京焼
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 のどぐろ塩焼き 酢橘 トマト旨酢漬け
広島牛炭火焼 秋野菜 トリユフ塩

煮物 萩蒸し 甘鯛 生姜 蟹 菊菜飴

酢の物 鮑肝和え りんご蕪 ちぎり麩
吸酢ジュレ 花穂

食事 海鮮釜焼き御飯 香の物 赤出汁

甘味 自家製デザート