

▼八八〇〇円 税込

▼一一〇〇〇円 税込

八寸 自家製胡麻豆腐 法蓮草と菊花占地浸し

先付 自家製胡麻豆腐 山葵 割醤油

鮎甘露煮 栗渋皮煮 赤蒟蒻炒り煮

フオアグラ茶碗蒸し 柑橘館 黒胡

辛子蓮根 炙りペ鯖小袖寿司

クコの実

サーモン西京焼き 酢取り茗荷

椀物 松茸真丈 清汁仕立て

椀物 帆立真薯 菊花薄葛仕立て 小角野菜

被せ蕪 海老 銀杏 隠元 輪切り酢橘

青味 柚子

造里 鮮魚盛り合わせ三種 山山葵醤油

造里 皮剥薄造里 香母酢 あしらひ一式

焼物 天然鰯 柚子味噌焼 菊大根 揚げ銀杏

焼物 天然鰯 柚子味噌焼 菊大根 揚げ銀杏

国産牛炭火焼 山椒ソース 添え野菜

国産牛フイレ肉 炭火焼 山椒ソース 添え野菜

煮物 笠子 うまり芋唐揚 煮おろし餡 青味

煮物 あんこう 鮫肝 うまり芋 煮おろし餡

生姜

青味 生姜

酢物 鱈叩き 栗麩 水菜 ポン酢じゅれ

酢物 鱈叩き 栗麩 水菜 ポン酢じゅれ

食事 鮭 いくら 釜焚き御飯

食事 鮭 きのこ いくら 釜焚き御飯

香の物 赤出汁

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 百合根豆腐 春菊と菊花占地浸し
八寸 柿白和え 鮎甘露煮 栗渋皮煮 赤蒟蒻
炒り煮 辛子蓮根 炙りペ鯖小袖寿司
鰯西京焼き 酢取り茗荷

鮮魚盛り合わせ四種 山山葵

椀物 三重県産 蛤 土瓶蒸し
若布真薯 結び三つ葉 酢橘

焼物 甘鯛鱗焼き 柑橘 菊大根 芋羊羹

強肴 黒毛和牛フィレ肉 炭火焼 添え野菜
トリユフソース

温物 蕪蒸し 鱈 山葵 蟹飴

食事 天然鰯 唐墨 金焚き御飯
香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼一五四〇〇円 税込

八寸 百合根豆腐 春菊と菊花占地浸し
柿海月なます 鮎甘露煮 栗渋皮煮
酒粕チーズ 姫慈姑唐揚げ 辛子蓮根
炙りペ鯖小袖寿司 銀鱈西京焼き
酢取り茗荷

椀物 三重県産 蛤 土瓶蒸し
若布真薯 結び三つ葉 酢橘

造里 河豚薄造里 盛り合わせ二種

焼物 喉黒塩焼 柑橘 菊大根 芋羊羹
黒毛和牛炭火焼 添え野菜 トリユフ塩
山葵

煮物 合鴨 フォアグラ大根 松きのこ 白
髪葱 金柑の香り 辛子

酢物 雲子 水菜 ポン酢じゅれ 五色薬味
紅葉おろし 花穂

食事 松茸 銀杏 零余子 金焚き
香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼一八七〇〇円 税込

八寸 百合根豆腐 春菊と菊花占地浸し

柿海月なます 鮎甘露煮 栗渋皮煮

酒粕チーズ 姫慈姑唐揚げ 辛子蓮根

炙りペテ小袖寿司

甘鯛鱗焼き唐墨まぶし 酢取り茗荷

椀物 鱈 土瓶蒸し 栗麩 焼き葱 絞り生姜

造里 河豚薄造里 盛り合わせ三種

焼物 喜知次雲丹焼 柑橘 菊大根 芋羊羹

広島牛炭火焼 添え野菜 トリユフ塩

山葵

煮物 合鴨 フォアグラ大根 松きのこ

白髪葱 金柑の香り 辛子

酢物 雲子 水菜 ポン酢じゅれ 五色薬味

紅葉おろし 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