《霜月・師走》　平日　夜

▼八八〇〇円　税込

八寸　胡麻豆腐霰揚げ　茗荷餡　山葵
鯛スープ蒸し　銀餡

椀物　鰤風干し　枝豆真丈　菊花　青味　柚子

造里　旬魚　三種　あしらい一式

焼物　子持ち鮎山椒油煮　安納芋羊羹
厳選牛炭火焼　南蛮味噌

煮物　秋刀魚甘露煮　秋茄子　里芋
青味　針生姜

酢物　炙り鱧　柿膾　土佐酢じゅれ

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　丸窓

▼一一〇〇〇円　税込

先付　胡麻豆腐　山葵　割醤油
フォアグラ茶碗蒸し　鼈甲餡

椀物　松茸真丈　干鱈　清汁仕立て
小角野菜　輪切酢橘

造里　皮剥　薄造り　ポン酢　薬味

焼物　天然鰤　柚子味噌焼　菊花蕪
牛フィレ肉炭火焼　赤葡萄醤油仕立て

煮物　鰊　茄子　蕪　辛子

酢物　鰻　水菜　粟麸　土佐酢じゅれ

食事　鮭　いくら　茸　土鍋御飯
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

八寸　玉子チーズ豆腐
茶ぶり海鼠　長芋昆布巻き
〆鯖小袖寿司　銀鱈西京焼き
辛子蓮根　慈姑煎餅　酢取り茗荷

椀物　蛤　青海苔真薯　土瓶蒸し
結び三つ葉　酢橘

造里　旬魚　三種　あしらい一式

焼物　金目鯛鱗焼き　春菊仕立て
黒毛和牛炭火焼　トリュフ塩

煮物　蓮根蒸し　鰆　山葵　蟹餡

酢物　鰻　水菜　粟麸　土佐酢じゅれ

食事　天然鰊　霰蕪　唐墨　土鍋御飯
香の物　赤出汁

甘味　自家製ティラミス　丸窓

▼一五四〇〇円　税込

八寸　玉子チーズ豆腐　旬菜のお浸し
茶ぶり海鼠　長芋昆布巻き
〆鯖小袖寿司　銀鱈西京焼
辛子蓮根　慈姑煎餅　酢取り茗荷

椀物　蛤　青海苔真薯　土瓶蒸し
結び三つ葉　酢橘

造里　河豚薄造り　薬味　ポン酢

焼物　甘鯛鱗焼き　春菊仕立て
黒毛和牛炭火焼　トリュフ塩

煮物　蓮根蒸し　鰆　山葵　蟹餡

酢物　雲子　粟麸　水菜　煎り酒じゅれ
五色薬味　花穂紫蘇

食事　松茸　かます　土鍋炊込み御飯
香の物　赤出汁

甘味　自家製ティラミス　丸窓

▼一八七〇〇円　税込

八寸　焼茄子豆腐　菊菜胡麻浸し
　　銀鱈西京焼き　酢取り茗荷
　　南瓜カステラ　穴子小袖寿司
　　栗渋皮煮　胡桃干葡萄松風
　　太刀魚南蛮漬け

椀物　松茸土瓶蒸し　鱧　銀杏

造里　旬魚　薄造り　あしらい一式

焼物　喜知次塩焼　酢橘　安納芋羊羹
　　広島牛炭火焼　トリュフ塩　山葵

煮物　紅葉鯛蕪蒸し　蟹　菊菜餡掛け

強肴　フォアグラ味噌漬け　栗香る最中

食事　海鮮釜焚き御飯　香の物　赤出汁

甘味　自家製ティラミス　丸窓