《霜月・師走》　土日祝（昼・夜）

▼八八〇〇円　税込

八寸　玉子チーズ豆腐　旬菜のお浸し
〆鯖小袖寿司　子持ち鮎山椒焼き
赤蒟蒻炒り煮　丸十甘露煮　酢取茗荷

椀物　松茸真丈　干鱈　清汁仕立て
小角野菜　輪切酢橘

造里　旬魚　三種　あしらい一式

焼物　天然鰤　柚子味噌焼
厳選牛炭火焼　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　土鍋炊き込み御飯
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　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　喜知次雲丹焼　紫芋羊羹
広島牛炭火焼　トリュフ塩　山葵

煮物　合鴨　フォアグラ大根
大黒占地　白髪葱　辛子

酢物　雲子　粟麸　水菜　煎り酒じゅれ
五色薬味　花穂紫蘇

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