

秋冷(しゅうれい)

二四〇〇円(税別)

先付 茄子チーズ寄せ

造里 海の幸の盛り合わせ

妻一式 土佐醤油

焜炉 幻霜ポークの入った

石狩鍋

野菜彩々 豆富

小鉢 焼きせんまの

ポテトサラダ

蒸し物 茶碗蒸し

筑波茜鶏つみれ 菊花餡

酢の物 帆立焼霜

青身 若布 黄味酢

揚物 さのこの天婦羅

食事 金山寺味噌の冷製茶漬け

香物 盛り合わせ

甘味 栗のヌガージェラッセ

抹茶

平成廿九年 神無月 二十六日まで

※コースの内容は仕入れの状況により変わります



花梨(かりん) 一七〇〇円(税別)

先付 茄子チーズ寄せ

造里 海の幸の盛り合わせ

妻一式 土佐醤油

小鉢 焼きせんまのポテトサラダ

蒸し物 茶碗蒸し

本日のお一品

日替わりでご利用いたします

食事 金山寺味噌の冷製茶漬け

香物 盛り合わせ

栗のヌガージェラッセ

抹茶

山吹(やまぶき) 三〇〇〇円(税別)

先付 茄子チーズ寄せ

造里 海の幸の盛り合わせ

妻一式 土佐醤油

お椀 松茸土瓶蒸し

焜炉 黒毛和牛陶板焼き

精進 本膳醤油

小鉢 焼きせんまのポテトサラダ

酢の物 帆立焼霜

青身 若布 黄味酢

揚物 さのこの天婦羅

食事 金山寺味噌の冷製茶漬け

香物 盛り合わせ

水菓子 本日のアイス

甘味 栗のヌガージェラッセ

抹茶