

若葉（わかば）

二四〇〇円（税別）

先付 呉當富

枸杞の実 甘醤油

お椀 玉蜀黍の冷製スープ

御倉寄せ

造里 海の幸の盛り合わせ

妻一式 土佐醤油

焜炉 幻霜ポークの酢味噌蒸し

雑具一式 黒胡椒

進肴 鹿尾菜と夏大根のサラダ

酢の物 紅鮪南蛮漬け

揚げ物 薩摩香煎揚げ

紅葉卸し 美味出汁

食事 新生姜御飯

留椀 味噌汁

香物 盛り合わせ

甘味 甘酒のブラマンジェ

抹茶

平成三十年 臯月 三十一日まで

※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 呉當富

お椀 玉蜀黍の冷製スープ

造里 海の幸盛り合わせ

妻一式 土佐醤油

本日の一品

日替わりサラダ

揚げ物 薩摩香煎揚げ

食事 新生姜御飯

留椀 赤出汁

香物 盛り合わせ

甘味 甘酒のブラマンジェ 抹茶

山吹（やまぶき）三〇〇〇円（税別）

先付 呉當富

お椀 玉蜀黍の冷製スープ

造里 海の幸盛り合わせ

妻一式 土佐醤油

焜炉 黒毛和牛陶板焼き

精進 本膳醤油

進肴 鹿尾菜と夏大根のサラダ

酢の物 紅鮪南蛮漬け

揚げ物 薩摩香煎揚げ

紅葉卸し 美味出汁

食事 新生姜御飯

留椀 味噌汁

香物 盛り合わせ

水菓子 本日のアイス

甘味 甘酒のブラマンジェ

抹茶