

立秋(りーしゅう)

二四〇〇円(税別)

先付 胡麻豆腐

クリームソース

凌ぎ 海老とサーモンの

押し寿司

造里 海の幸の盛り合わせ

妻一式 土佐醤油

焜炉 柏幻霜ポークの陶板焼き

精進 本膳醤油

中皿 蒸し鶏のサラダ

蒸し物 葱真丈の茸餡かけ

揚物 そぼろ味噌掛け

茄子 里芋 豆腐

食事 梅干しの炊き込み御飯

留椀 田舎味噌汁

香物 盛り合わせ

甘味 オレンジ羹

抹茶

平成廿九年 葉月 二十四日まで

※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 胡麻豆腐

凌ぎ 海老とサーモンの押し寿司

造里 海の幸の盛り合わせ

妻一式 土佐醤油

中皿 蒸し鶏のサラダ

本日一品 日替わりでご用意いたします

食事 梅干し御飯

留椀 田舎味噌汁

香物 盛り合わせ

甘味 オレンジ羹

抹茶

山吹(やまぶき) 三〇〇〇円(税別)

先付 胡麻豆腐

凌ぎ 海老とサーモンの押し寿司

造里 海の幸の盛り合わせ

焜炉 黒毛和牛陶板焼き

精進 本膳醤油

中皿 蒸し鶏のサラダ

蒸し物 葱真丈の茸餡かけ

揚物 そぼろ味噌掛け

茄子 里芋 豆腐

食事 梅干しの炊き込み御飯

留椀 田舎味噌汁

香物 盛り合わせ

水菓子 本日のアイス

甘味 オレンジ羹

抹茶