

自家菜園の野菜をお楽しみいただける会席です

季旬会席 四八〇〇円(税別)

座付 自社農園野菜の盛り合せ
 ・白酢和え 春菊 柿 林檎
 ・小松菜とちりめんじゃこの実 煮浸し
 ・里芋唐揚げ 明太子
 ・おおまさり 落花生塩茹で

造里 海の恵み盛り合わせ 土佐醤油

お椀替わり 松茸土瓶蒸し 海老 三つ葉 酢立
 白身魚

焜炉 柏幻霜ボーク 朴葉焼き 精進

強肴 炙りメ秋刀魚のかるばつちよ
 大蒜山葵ドレツ シンゲダ仕立て

温物 蕪葛豆腐玉地寄せ ずわい蟹菊花餡

揚物 萩真丈俵揚げ 裏白椎茸 旨塩 天露

食事 本日のお食事

水菜子 本日のお食事

桔梗会席 五八〇〇円(税別)

座付 自社農園野菜の盛り合せ
 ・白酢和え 春菊 柿 林檎
 ・小松菜とちりめんじゃこの実 煮浸し
 ・里芋唐揚げ 明太子
 ・おおまさり 落花生塩茹で

造里 海の恵み盛り合わせ 土佐醤油

お椀替わり 松茸土瓶蒸し 海老 三つ葉 酢立
 白身魚

焜炉 黒毛和牛陶板焼き 精進

強肴 炙りメ秋刀魚のかるばつちよ
 大蒜山葵ドレツ シンゲダ仕立て

温物 蕪葛豆腐玉地寄せ ずわい蟹菊花餡

揚物 萩真丈俵揚げ 裏白椎茸 旨塩 天露

食事 本日のお食事

水菜子 本日のお食事

橘会席 三八〇〇円(税別)

座付 自社農園野菜の盛り合せ
 ・白酢和え 春菊 柿 林檎
 ・小松菜とちりめんじゃこの実 煮浸し
 ・里芋唐揚げ 明太子
 ・おおまさり 落花生塩茹で

造里 海の恵み盛り合わせ 土佐醤油

焜炉 匠鶏雲紙鍋 柚子胡椒仕立て 酢立
 白菜 水菜 長葱 榎茸

焼物 朴葉焼き 帆立 茄子 万願寺 辛子 胡麻味噌

温物 蕪葛豆腐玉地寄せ ずわい蟹菊花餡

揚物 萩真丈俵揚げ 裏白椎茸 旨塩 天露

食事 本日のお食事

水菜子 本日のお食事

沙羅会席 七八〇〇円(税別)

座付 自社農園野菜の盛り合せ
 ・白酢和え 春菊 柿 林檎
 ・小松菜とちりめんじゃこの実 煮浸し
 ・里芋唐揚げ 明太子
 ・おおまさり 落花生塩茹で

造里 海の恵み盛り合わせ 土佐醤油

お椀替わり 松茸土瓶蒸し 海老 三つ葉 酢立
 白身魚

焜炉 黒毛和牛サーロイン陶板焼き 精進

強肴 炙りメ秋刀魚のかるばつちよ
 大蒜山葵ドレツ シンゲダ仕立て

温物 蕪葛豆腐玉地寄せ ずわい蟹菊花餡

揚物 萩真丈俵揚げ 裏白椎茸 旨塩 天露

食事 いくらちらし寿司

水菜子 本日のお食事

*仕入れの都合により

会席の内容を変更することがございます

平成廿九年 神無月二十六日まで



おいしいニッポンを。 FOOD ACTION NIPPON