

黒毛和牛陶板付き秋冷特別会席

あかね

【茜】・・・三三〇〇円

座附	白滝真砂和え 水菜 霞芋 ひねり胡麻
造り	季節おすすめ魚盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油
御椀	松茸土瓶蒸し 海老 白身 三つ葉 酢橘
焜炉	黒毛和牛陶板焼き 付け合わせ野菜 柚子胡椒 本膳醤油
鉢物	薩摩芋のサラダ ベーコン ブロッコリー 粒マスタード仕立て
煮物	鶏蕪羅の共地餡掛け 紅葉麩 菊菜 針生姜
揚物	天麩羅 海老 秋茄子 茸 旨塩 天露
留椀	袱紗味噌仕立て
食事	錦秋御飯 鮭 牛蒡 栗 占地
香の物	盛り合わせ二種
水菓子	季節アイスと盛り合わせ
食後	コーヒー又は、ハーブティー

季旬特別会席【萌】・・・二〇〇〇円

もえ

座附	白滝真砂和え 掻き玉汁 當富白玉 ひねり胡麻
御椀	季節のおすすめ魚盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油
鉢物	薩摩芋のサラダ 粒マスタード仕立て
煮物	鶏蕪羅の共地餡掛け 針生姜
揚物	天麩羅 秋野菜 茸 旨塩 天露
留椀	袱紗味噌仕立て 錦秋御飯 鮭 牛蒡 栗 占地
食事	盛り合わせ二種
香の物	季節アイスと盛り合わせ
水菓子	季節アイスと盛り合わせ
食後	コーヒー又は、ハーブティー

厳選特別会席【彩】・・・四〇〇〇円

あや

座附	里芋當富鶏そぼろ餡掛け 白滝真砂和え
造り	季節おすすめ魚盛り合わせ あしらい一式 土佐醤油
御椀	松茸土瓶蒸し 海老 白身 三つ葉 酢橘
焜炉	黒毛和牛陶板焼き 付け合わせ野菜 柚子胡椒 本膳醤油
煮物	鶏蕪羅の共地餡掛け 紅葉麩 菊菜 針生姜
揚物	天麩羅 海老 秋野菜 茸 旨塩 天露
酢の物	鯛昆布×とろろ 小松菜 山葵昆布
留椀	袱紗味噌仕立て
食事	錦秋御飯 鮭 牛蒡 栗 占地
香の物	盛り合わせ二種
水菓子	季節アイスと盛り合わせ
食後	コーヒー又は、ハーブティー



平成二十九年十月十三日〜十一月二日迄  
価格は別途消費税を頂戴します  
〜仕入れによって若干の変更はご容赦お願い致します〜