

黒毛和牛陶板付き霜月特別会席

あかね

【茜】・・・三三〇〇円

先付 里芋當富

蕎麦の実餡 山葵

造里 海の幸盛り合わせ彩々

あしらい一式 土佐醤油

お椀 土瓶蒸し

松茸 鯛 海老 三つ葉

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

箸休め 占地と小松菜の蕪霰和え

菊花 橘酢

温物 柚子味噌大根

厚揚げ 水菜

油物 旬菊と干し海老の搔き揚げ

舞茸 玉葱 旨塩 天露

留椀 袱紗味噌仕立て

食事 鮭御飯

蓮根 人参 生姜 白胡麻

青葱

香の物 盛り合わせ二種

水菓子 季節のアイスと盛り合わせ

食後 コーヒー又は、ハーブティー

季節特別会席【萌】・・・二〇〇〇円

もえ

先付 里芋當富 蕎麦の実餡 山葵

野菜椀 人参とお粥の播り流し

造里 季節のおすすめ魚盛り合わせ

温物 柚子味噌大根

箸休め 占地と小松菜の蕪霰和え

油物 旬菊と干し海老の搔き揚げ

留椀 袱紗味噌仕立て

食事 鮭御飯

香の物 盛り合わせ二種

水菓子 季節の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

先付 里芋當富 蕎麦の実餡 山葵

造里 季節のおすすめ魚盛り合わせ

あしらい一式 土佐醤油

お椀 土瓶蒸し

松茸 鯛 海老 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

箸休め 秋の実の胡桃白和え

温物 百合根饅頭

柚子味噌大根 水菜

油物 旬菊と干し海老の搔き揚げ

舞茸 玉葱 旨塩 天露

留椀 袱紗味噌仕立て

食事 鮭御飯

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



平成三十年十一月二日〜十一月二十二日迄

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〜