

本日の昼餉献立

10月5日～25日迄

備前 BIZEN…2,500円(税別)

ゆっくりお寛ぎ頂ける、ミニ会席

座附	萩真丈 加減醤油 卸し生姜
前菜	季節の三種盛り合わせ
お椀	玉地蒸し仕立て 海老 滑子 忍び梅 振り柚子
津久利	季の物盛り合わせ 妻一式 土佐醤油
焜炉	ミニ黒毛和牛陶板焼き 精進一式
揚物	菊花萬寿 蕎麦の実餡掛け 紅葉卸し 散らし浅葱
食事	牛すじ牛蒡御飯 袱紗味噌汁 香の物
水菓子	盛り合わせ コーヒー又は紅茶

信楽 SHIGARAKI…4,000円(税別)

旬の素材をふんだんに取り入れた本格会席

座附	萩真丈 加減醤油 卸し生姜
前菜	青利烏賊明太子炙り 柿と湯葉のむーす 栗かるかん 南瓜鶏松風 小茄子辛子漬け 大政利塩茹で 丸十煎餅
お椀	玉地蒸し仕立て 海老 滑子 忍び梅 振り柚子
津久利	季の物盛り合わせ 妻一式 土佐醤油
焜炉	黒毛和牛陶板焼き 又は 黒毛和牛しゃぶしゃぶ紙鍋
揚物	菊花萬寿 蕎麦の実餡掛け 紅葉卸し 散らし浅葱
食事	牛すじ牛蒡御飯 袱紗味噌汁 香の物
水菓子	盛り合わせ コーヒー又は紅茶



瀬戸 SETO…6,000円(税別)

料理人の匠の技が光る本格会席

座附	萩真丈 加減醤油 卸し生姜
前菜	青利烏賊明太子炙り 柿と湯葉のむーす 栗かるかん 南瓜鶏松風 小茄子辛子漬け 大政利塩茹で 丸十煎餅
お椀	松茸土瓶蒸し 真鯛 海老 三つ葉 酢橘
津久利	季の物盛り合わせ 妻一式 土佐醤油
焜炉	霜降り黒毛和牛陶板焼き又は霜降り、黒毛和牛しゃぶしゃぶ紙鍋 どちらかご指定下さい
揚物	菊花萬寿 蕎麦の実餡掛け 紅葉卸し 散らし浅葱
酢の物	帆立貝博多押し 千枚蕪 菊花 黄味酢 鈴子 ちゃーびる
食事	牛すじ牛蒡御飯御飯 青海苔 袱紗味噌汁 香の物
水菓子	盛り合わせ コーヒー