

# 本日の昼餉献立

8月24日～9月13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	菊花養老當富 鈴子 美味出汁 山葵
前菜	季節の三種盛り合わせ
お椀	葱と椎茸の擂り流し 刻みハム お月見団子 粒胡椒
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	胡麻當富の揚げ出し 羽二重餅 秋茄子 獅子唐
食事	千葉椿ポークと舞茸御飯 袱紗味噌汁 香の物
水菓子	盛り合わせ コーヒー

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	菊花養老當富 鈴子 美味出汁 山葵
前菜	子持ち鮎甘露煮 障泥烏賊野田焼き 南瓜かすてら 菊花蕪羅 焼き茄子茶碗蒸し 梅ノ尾煮 零余子真丈
お椀	葱と椎茸の擂り流し 刻みハム お月見団子 粒胡椒
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	胡麻當富の揚げ出し 羽二重餅 秋茄子 獅子唐
食事	千葉椿ポークと舞茸御飯 袱紗味噌汁 香の物
水菓子	盛り合わせ コーヒー



瀬戸 SETO…6,000円(税別)

料理人の匠の技が光る本格会席

座附	菊花養老當富 鈴子 美味出汁 山葵
前菜	子持ち鮎甘露煮 障泥烏賊野田焼き 南瓜かすてら 菊花蕪羅 焼き茄子茶碗蒸し 梅ノ尾煮 零余子真丈
お椀	葱と椎茸の擂り流し 刻みハム お月見団子 粒胡椒
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	胡麻當富の揚げ出し 羽二重餅 秋茄子 獅子唐 刻み海苔 忍び柚子
酢の物	新秋刀魚酢締め 菊菜 椎茸 縋り人参
食事	千葉椿ポークと舞茸の炊き込御飯 青海苔 袱紗味噌汁 香の物
水菓子	盛り合わせ コーヒー