

# 本日の昼餉献立

11月17日～12月6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	峰岡當富 銀杏蒲鉾 軸三つ葉 柿酢
前菜	季節の三種盛り合わせ
お椀	清汁仕立て 太刀魚梅の香真丈博多寄せ
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	旬魚唐揚げ 獅子唐 南蛮味噌 笹葱 檸檬
食事	五目炊き込み御飯 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	峰岡當富 銀杏蒲鉾 軸三つ葉 柿酢
前菜	ローストビーフ 川海老南蛮漬け 風呂吹き大根 木野子袱紗玉子 叩き牛蒡利休和え 揚げ銀杏 燻製チーズ
お椀	清汁仕立て 太刀魚梅の香真丈博多寄せ 薄氷大根
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小鍋 どちらかお好きな方をお選び下さい
揚物	旬魚唐揚げ 獅子唐 南蛮味噌 笹葱 檸檬
食事	五目炊き込み御飯 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	峰岡當富 銀杏蒲鉾 軸三つ葉 柿酢
前菜	ローストビーフ 川海老南蛮漬け 風呂吹き大根 木野子袱紗玉子 叩き牛蒡利休和え 揚げ銀杏 燻製チーズ
お椀	清汁仕立て 太刀魚梅の香真丈博多寄せ 薄氷大根 隠元豆 椎茸 糸雲丹
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小鍋 どちらかお好きな方をお選び下さい
揚物	旬魚唐揚げ 獅子唐 南蛮味噌 笹葱 檸檬
酢の物	とらふぐ刺し 薬味一式 橘酢 酢橘
食事	五目炊き込み御飯 袱紗味噌汁 香の物
水菓子	盛り合わせ コーヒー又は紅茶