

# 本日のお献立

10月5日～25日迄

**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** コースによって内容が変わります

【瀬戸】【唐津】【九谷】には松茸の土瓶蒸しが入ります

**津久利** 季の物盛り合わせ 妻一式 土佐醤油

**焜炉** 黒毛和牛料理 お肉の質はコースによって変わります

**信楽【赤身】 瀬戸【とも三角等霜降り】 唐津・九谷【サーロイン】**

**焼物** 朴葉焼き 秋刀魚共焼き

松茸 栗麩 蒟蒻 胡桃味噌

**蓋物** 松茸土瓶蒸し 海老 真鯛 三つ葉 酢橘

**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 千枚かぶ 菊花 黄味酢 鈴子

**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

