

本日のお献立

11月17日～12月6日迄

座附 峰岡當富 银杏蒲鉾 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 揚げ银杏 燻製ちーず

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 口柚子

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 とらふぐ刺し とらふぐ漬け焼き二種盛り合わせ

薬味一式 橘酢 酢橘



蓋物 とらふぐちり蒸し 當富 長葱 えりんぎ ちり酢 薬味一式

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