

梢

先付

黒胡麻豆腐茶巾 黄菊餡

お碗

丸仕立 かます一汐 大根 椎茸 つる菜

一の重

造り

鰹 真鯛

猪口 口取十品

胡瓜 茗荷 黄菊土佐酢和へ
梅貝旨煮 出汁巻玉子 伝助穴子炙り 擬製豆腐呂焼き
葱と白身魚煮凝り 茄子オランダ煮 鶏酒盗焼き
丸十レモン蜜煮 揚げ銀杏 栗麩炙り含め煮

二の重

からす鰯柚庵焼き 長芋甘酢漬け
玉締め 豚ばら 牛蒡 九条葱
秋鮭おかき揚げ 赤玉ソース 青唐辛子
きのこご飯 香の物

デザート

わらび餅 林檎クリーム 黒蜜

¥7,480

相

鰻井 香の物

鰹 真鯛

黒胡麻豆腐茶巾 黄菊餡

のっぺい汁 里芋 人参 椎茸 蒟蒻 絹さや

デザート

洋梨蜜煮 ヨーグルトムース

¥8,250

益

海老 鮮魚 野菜各種

黒胡麻豆腐茶巾 黄菊餡

鰹 真鯛

のっぺい汁 里芋 人参 椎茸 蒟蒻 絹さや

デザート

洋梨蜜煮 ヨーグルトムース

¥4,620

滴

先付

白和へ 柿 椎茸 菊菜 粟麩 とんぶり

お椀

丸仕立 鮮魚一汐 大根 舞茸 つる菜

造り

鰹 真鯛

焚き合わせ

のっぺい汁 秋鮭 里芋 人参 椎茸 蒟蒻 絹さや

進肴

和牛サーロイン白味噌鍋 九条葱 ささがき牛蒡 舞茸

または

和牛イチボ朴葉焼き 伏見唐辛子 舞茸 丸十

食事

生冷や麦 鮮魚おかき揚げ

デザート

洋梨摺り流し ヨーグルトムース サイダーゼリー

¥10,780

景

先付

黒胡麻豆腐茶巾 汐いくら 鰻子と黄菊餡

お椀

清汁仕立 えび鯛一汐 小燕 舞茸 つる菜

造り

鰹 真鯛 甘海老

八寸

伝助穴子棒炙り寿司 梅貝旨煮 擬製豆腐呂焼き

葱と白身魚煮凝り 茄子オランダ煮

揚げ銀杏 丸十レモン煮

焼物

かます柚香焼き 柿の白和へ

進肴

鰻松茸鍋 水菜 九条葱

食事

きのこ釜炊きご飯 鶏酒盗焼き 汁 香の物

デザート

洋梨蜜煮 抹茶アイスクリーム 白玉

¥13,750

澤

石臼粗挽き蕎麦
天使海老 鮮魚 茄子 舞茸
鮮魚当座煮 牛蒡 絹さや

¥4,620

游

すき身 鰹 真鯛 金目鯛湯霜 かます炙り 甘海老
鮮魚当座煮 牛蒡 絹さや
丸仕立 かます一汐 大根 舞茸 つる菜
白ご飯 香の物

¥4,620