

会席5,000円コース(税込)



御献立

※前日までに御予約を。 ※仕入れの都合により異なる場合がございます。

【先付】 小芋錦秋和へ

きのこ色々イクラをのせて

【向付】 旬魚三点盛り

【椀盛】 土瓶蒸し

鱧、松茸、海老、银杏、三葉、すだち

【口替り】 秋の田楽盛 粟麩、茄子、湯葉、菊大根

【焼物】 旬魚遠州焼 紅葉麩、前盛一式

【中皿】 鴨ロースト 海老ガリック風味

秋野菜添え ブルーベリーソース

【相肴】 うなぎ田毎蒸し 菊花あん、柚子

【進肴】 蛸白扇揚 新蓮根、青身、レモン、ゆかり塩

【食事】 松茸飯 赤出し 香物

【水菓子】 焼リンゴ ケーキ フルーツ

※食物アレルギーのある方は御予約時にお伝えください

※プラス千五百円で二時間飲み放題(LO十五分前)お付けできます。