

# 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】 春菊 菊花 きのこ胡麻浸し

【前菜】 旬の魚介と野菜の三種盛

【椀】 豆乳湯葉包み 花海老笹がき牛蒡 三つ葉

【造り】 旬の三種盛り

【焼物】 旬魚の山椒焼 鯛かつぎ 秋じゃが芋 新さつま芋

【湿物】 朴葉味噌焼 みつかび牛 玉葱 白葱 こんにやく 湿地

【中皿】 鶏の唐揚 根菜チップス・野菜サラダ

【煮物替り】 蕪 栗 豚 きのこあんかけ

【小鉢】 秋鮭と蓮根の旨酢

【食事】 蟹押し寿司 赤だし

【水菓子】 ぶどうゼリー寄せ 栗春巻き

※プラス千五百円で二時間飲み放題(10時十五分前)お付けできます。