

紅葉会席

先付

菊菜とアワビ茸みぞれ和え

車海老 アワビ茸

もって菊 橘ジュレ

胡麻豆腐

零余子 カラスミ 胡麻餡

吸物

土瓶蒸し

松茸 秋鰹 三葉 酢橘

造り

本日のお造り三種盛り

花穂 山葵 土佐醤油

焼八寸

吹き寄せ盛り

鰯杉板焼き 銀杏

葉地神 栗チーズ 胡桃鱈甲

柿生ハム 奉書巻き 味玉

和牛肉味噌クレープ包み 煎餅

蓋物

蒸饅頭

小蒸 鶏味噌 湯葉餡 青味

強肴

鴨鍋

九条葱 青菜

留挽

合わせ味噌仕立て

ゆし豆腐 なめこ 山椒

食事

秋彩ご飯

イクラ醤油漬け 焼鮭

山葵 海苔 吸いどろろ

香彩

三種盛り

水果子

季果盛り合わせ

12,000円

Set Menu "Kouyou Kaiseki"

Assorted Appetizers

Japanese Clear Soup "Dobin-mushi" Style with "Matsutake" Mushrooms and Conger Pike

Today's Sashimi

Assorted Seasonal Dishes

Boiled Turnip Dumpling with Chicken Miso, "Yuba" Thick Sauce and Green Vegetable

Duck Pot with Green Onion and Green Vegetables

Mixed Miso Soup with Local "Yushi-Tofu" and "Nameko" Mushrooms

Steamed Rice with Salmon Roe Marinated in Soy Sauce, Grilled Salmon, "Wasabi", Seaweed and Grated Yam

Assorted Japanese Pickles Seasonal Fruits

¥18,000

per person

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

BFB-M:GMD①20250911