

紅葉会席

先付

焼き胡麻豆腐

焼き茄子 車海老 アワビ茸

柚子 あられ 鱈甲 餡

吸物

土瓶蒸し

松茸 鰻 三葉 酢橘

造り

本日のお造り三種盛り

花穂 山葵 土佐正油

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

菊菜お浸し 牛巻き 煎餅

蓋物

蒸饅頭

小蒸 湯葉 銀餡

強肴

鴨 鍋

九条葱 青菜

留碗

赤出汁

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

水菓子

季果盛り合わせ

¥22,000

Set Menu "Kouyou Kaiseki"

Small Appetizer

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

Today's Sashimi

Assorted Seasonal Dishes

Boiled Turnip Dumpling with "Yuba" and Japanese Starchy Sauce

Duck Pot with Green Onion and Green Vegetables

Red Miso Soup

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

Assorted Japanese Pickles Seasonal Fruits

¥22,000

per person

All the rice we use in this restaurant is made in Japan.

当レストランで使用しているお米は全て国産米です。

All prices are inclusive of consumption tax and service charge.

表記料金には消費税およびサービス料が含まれております。