

～ 紅葉会席 ～

先 附

紅葉和え
楚蟹 春菊 水菜
焼茸 菊花

蓋 物

海老芋揚げ煮
海老黄身揚げ 茄子
紅葉人参 春菊

鮫肝豆腐

卸し芋 紅玉 割りポン酢

強 肴

朴葉味噌焼き
和牛 茄子
白髪葱 青唐

椀盛替り

土瓶蒸し
鱧 松茸 三つ葉 酢橘

食 事

鯉梅茶漬け
海苔胡麻霰 山葵
または

造 里

旬肴盛り合わせ
花穂 妻飾り 山葵 土佐醤油

温きし麺
白葱 油揚げ

焼肴八寸

吹き寄せ盛り
カマス袖庵焼き 銀鱈西京焼き
才巻汐焼 鶏黒胡椒塩焼

香の物

三種盛り

銀杏 焼き百合根
焼き栗 煎餅彩々

水果子

季果盛り合わせ

猪口

筋子袖香漬け 柚子卸し

17,600円

Appetizers, Clear Soup, Sashimi, Grilled Dish,
Stewed Dish, Katsuo and Ume Chazuke or Udon, Japanese Pickles, Dessert

¥17,600

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

当店では国産米を使用しております。

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

表記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。