

～ 秋晴会席 ～

造
里

椀
盛

先
附

豆乳豆腐
焼湯葉 楚蟹
銀杏 柚子味噌
金武アグー 雲和え
長芋 和蘭煮芥子
大根 菊花 割はん酢
土瓶仕立て
鮭摘入 湿地茸
結び三つ葉 酢橘
旬肴盛り合わせ
妻飾り
山葵 土佐醤油

焼肴
煮合
食事
香の物
水菓子

鰯西京焼き
蓮根煎餅焼エリンギ
菊菜浸し
百合根 梅鯉
カナト河豚竜田揚げ
小蓴 里芋含め
獅子唐 柚子卸
高菜明太御飯
赤出汁
または
温茶蕎麦
薬味
三種盛り
季果盛り合わせ

十六日

Appetizers, Clear Soup, Sashimi, Grilled Dish, Simmered Dish,
Takanamentai Rice and Miso Soup or Hot Chasoba, Japanese Pickles, Dessert

¥6,600

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。