

# 二の丸コース



八八〇〇

(税込)

先付

帆立と法蓮草の林檎酢掛け  
パプリカとんぶり

吸物

才巻海老真丈  
紅葉人参 椎茸 蕎麦の芽 柚子

お造り

本日の水揚げ

凌ぎ

秋鯖寿司 がり

焼八寸

鱈酒塩焼き 落花生醤油 かもじ葱  
紅葉鯛 袂紗焼き

大学栗

網笠銀杏 紫芋煎餅

衣かつぎ

菊花

鍋

紅葉鯛と蛤鍋  
岩水雲 水菜 真菰茸

食事

天婦羅せいろ蕎麦

甘味

季節のフルーツ大福

# 北の丸コース



先付

帆立と法蓮草の林檎酢掛け  
パプリカとんぶり

(税込)

吸物

土瓶蒸し

甘鯛 松茸 紅葉人参

三つ葉 酢橘

お造り

本日の水揚げ

凌ぎ

合鴨と滑子冷や汁蕎麦 白葱

焼八寸

金目鯛酒塩麴焼き 落花生醤油

かもし葱 紅葉鯛袂紗焼き

大学栗

網笠銀杏 紫芋煎餅

衣かつぎ

菊花

強肴

和牛胡桃味噌焼き

季節の焼き野菜

食事

秋刀魚と茸釜炊きご飯 大根鬼卸し

針生姜 万能葱汁 香の物

甘味

季節のフルーツ大福

# 11000

# 本丸コース



先付

帆立と法蓮草の林檎酢掛け  
パプリカとんぶり

吸物

才巻海老真丈

紅葉人参 椎茸  
蕎麦の芽 柚子

お造り

本日の水揚げ

焼物

鯖酒塩焼き 落花生醤油 かもじ葱  
網笠銀杏 衣かつぎ 菊花

鍋

紅葉鯛と蛤鍋  
岩水雲 水菜 真菰茸 柚子胡椒

食事

天婦羅せいろ蕎麦

甘味

大納言最中  
きな粉のでいらみす

# 六六〇〇

(税込)