

二の丸コース

八八〇〇

(税込)



※写真はイメージです。

先付

吸物

お造り

凌ぎ

焼八寸

帆立と菊菜と法蓮草浸し

パプリカ とんぶり 林檎酢掛け

才巻海老真丈 紅葉人参 蕎麦の芽 柚子

本日の水揚げ

秋鯖寿司 がり こんとび

銀聖柚庵焼き いくら卸し 柚子

紅葉鯛袱紗焼き

大学栗 網笠銀杏

衣かつぎ

舞茸フライ

菊花

紅葉鯛の柚子胡椒鍋

岩水雲 水菜 真菰筍

新蕎麦天婦羅せいろ

きなこのていらみす

大納言最中

甘味

食事

鍋

よりお好みの一品

北の丸コース

11000

(税込)



※写真はイメージです。

先付

鯨さえずりと芹煮浸し
パプリカ とんぶり 鰹

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

新蕎麦辛味大根卸し 分葱

焼八寸

真名鰹と大椎茸若狭焼き
紅葉鯛袂紗焼き

大学栗 網笠銀杏
衣かつぎ

舞茸フライ

菊花

強肴

和牛朴葉焼き 胡桃味噌 季節の焼野菜

食事

秋刀魚釜炊きご飯 大根鬼卸し 針生姜
汁 香の物

甘味

きなこのていらみす
大納言最中

よりお好みの一品

料理長おまかせコース 一四三〇〇

(税込)



※写真はイメージです。

先付

鯨さえずりと芹煮浸し
パプリカ とんぶり
鰹

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

新蕎麦辛味大根卸し 分葱

焼物

銀聖柚庵焼き いくら卸し 柚子
大学栗 網笠銀杏 菊花

強肴

和牛朴葉焼き 胡桃味噌 季節の焼野菜

焼物

伊勢海老具足煮 季節野菜

食事

秋刀魚釜炊きご飯 大根鬼卸し 針生姜
汁 香の物

甘味

きなこのていらみす
大納言最中
よりお好みの一品