

北の丸コース

11000

(税込)



※写真はイメージです。

先付

紅葉和え

才巻海老

真菰筍

蒸し栗

芽葱

吸物

蟹とんぶり真丈

薄葛仕立て

紅葉鯛

菊花

菊菜

柚子

お造り

本日の水揚げ

凌ぎ

桜海老蕎麦

青海苔天玉

分葱

焼八寸

甘鯛酒塩焼き

落花生醤油

かもじ葱

河豚香味揚げ

茄子

パプリカ

しろ菜と茸煮浸し

鰹

千枚蕪ら

紫花豆と安納芋金団

強肴

和牛ローストビーフ

マッシュポテト

芽葱

食事

へしこ釜炊きご飯

塩鯖

大根

生姜

万能葱

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

紅葉和え
才巻海老 真菰筍 蒸し栗 芽葱

吸物

蟹とんぶり真丈 薄葛仕立て
紅葉鯛 菊花 菊菜 柚子

お造り

本日の水揚げ

凌ぎ

桜海老蕎麦 青海苔天玉 分葱

焼物

甘鯛酒塩焼き 落花生醤油 かもじ葱
紫花豆と安納芋金団 千枚蕪ら

強肴

和牛ローストビーフ マッシュポテト 芽葱

焼物

伊勢海老と季節野菜天婦羅
海老味噌餡鶏卵仕立て

食事

へしこ釜炊きご飯 塩鯖 大根 生姜 万能葱
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