

二の丸コース

八八〇〇

(税込)

先付 養老紅葉寄せ 割醤油 才巻き海老 舞茸 山葵

椀物 糸より豊年椀 紅葉人参 栗麩 春菊 柚子

お造り 本日の水揚げ

焼物 鱈の巻織巻 団栗無花果 紀州鱈

凌ぎ 胡桃豆腐湯葉包み 芽葱 山葵

煮物 蟹真丈信田煮 南瓜 法蓮草 柚子

揚物 吹き寄せ風 蓑揚げ 公孫樹丸十 銀杏 紅葉麩 零余子 海老芋のけし揚げ

食事 地鶏と栗の炊き込みご飯

甘味 栗のモンブラン

薩摩芋のブリュレ

洋梨のコンポート 干し無花果蜜煮

よりお好みの一品

北の丸コース

11000

(税込)

先付 養老紅葉寄せ 螺貝大船煮 合鴨の甲州煮

椀物 糸より豊年椀 紅葉人参 栗麩 春菊 柚子

お造り 本日の水揚げ

焼物 鱈の巻織巻 殻牡蠣田楽焼き 団栗無花果 紀州鱈

凌ぎ 胡桃豆腐湯葉包み 芽葱 山葵

煮物 蟹真丈信田煮 南瓜 法蓮草 柚子

揚げ物 吹き寄せ風 蓑揚げ 公孫樹丸十 銀杏 紅葉麩 零余子 海老芋のけし揚げ

食事 松茸の炊き込みご飯

甘味 栗のモンブラン

薩摩芋のブリュレ

洋梨のコンポート 干し無花果蜜煮

よりお好みの一品