

二の丸コース

八八〇〇

(税込)

先付 菱蟹 舞茸 大徳寺麩 柿 黄味酢 花稻 とんぶり

椀物 萩真丈 鯛葛打ち 松茸 菊花 隠元 柚子

お造り 本日の水揚げ

焼物 糸より鯛味噌庵焼き 鞍掛豆 菊蕪 銀杏

凌ぎ 無花果白扇揚げ オクラ とろろ 生姜

煮物 穴子飛龍頭 茄子茗荷煮 冬瓜 南瓜 菊菜 辛子

揚物 新里芋と車海老の煮おろし 四角豆 真菰茸 葱 生姜

食事 秋刀魚の釜炊きご飯 鬼おろし 柚子

甘味 本日のデザート

北の丸コース

11000

(税込)

先付 菱蟹 舞茸 大徳寺麩 柿 黄味酢 花稻 とんぶり

椀物 鱧菊花椀 松茸 麩 隠元 柚子

お造り 本日の水揚げ

焼物 甘鯛若狭焼き 鞍掛豆 菊蕪 銀杏

凌ぎ 鯖寿司 がり

煮物 穴子飛龍頭 茄子茗荷煮 冬瓜 南瓜 菊菜 辛子

強肴 紅葉鯛ともずく鍋 壬生菜 占地 湯葉 柚子胡椒

食事 秋刀魚の釜炊きご飯 鬼おろし 柚子

甘味 本日のデザート

料理長おまかせコース

一四三〇〇

(税込)

前菜

秋刀魚ときのこのこの靈酢和え 絹かつぎ 丸十金団
金時草と焼き茄子のお浸し 無花果とチーズのおかき揚げ

椀物

鱧菊花椀 松茸 麩 隠元 柚子

お造り

本日の水揚げ

焼物

甘鯛若狭焼き 鞍掛豆 菊蕪 銀杏

凌ぎ

鯖寿司 がり

中皿

ふかひれと冬瓜の玉 白葱 生姜

強肴

紅葉鯛ともずく鍋 壬生菜 占地 湯葉 柚子胡椒

食事

秋鮭と新いくらの釜炊きご飯 三つ葉 柚子

甘味

本日のデザート