

二の丸コース

八八〇〇

(税込)

先付 秋の幸 白酢掛け 柿 車海老 椎茸 銀杏 春菊 松の実 ざくろ

椀物 帆立真丈 紅葉人参 松茸 水菜 柚子

お造り 本日の水揚げ

焼物 鮭の幽庵焼き いくらおろし 柚子 紫花豆 酢蓮根

凌ぎ 子持ち昆布と根三つ葉浸し

煮物 里芋と蟹身の菊花餡 真菰茸 粟麩 青唐辛子 生姜 葱

揚物 笠子紅葉揚げ 落花生 ブロッコリー 藻塩 レモン

食事 かますと木ノ子の釜炊きご飯

甘味 本日のデザート

北の丸コース

11000

(税込)

先付 みずの実菊花のお浸し 帆立と長芋海鼠腸和え つぶ貝旨煮

栗麩田楽 秋刀魚竜田揚げ

土瓶 鱧 松茸 銀杏 三つ葉 酢橘

お造り 本日の水揚げ

焼物 甘鯛杉板焼き 絹かつぎ 紫花豆 酢蓮根 稻穂

凌ぎ 子持ち昆布と根三つ葉浸し

煮物 鯛ちり蒸し 豆腐 法蓮草 白葱 椎茸 ちり酢

揚物 笠子紅葉揚げ 落花生 ブロッコリー 藻塩 レモン

食事 鮭といくらの釜炊きご飯 三つ葉 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

みずの実菊花のお浸し 帆立と長芋海鼠腸和え
つぶ貝旨煮 粟麩田楽 秋刀魚竜田揚げ

土瓶

鱧 松茸 銀杏 三つ葉 酢橘

お造り

本日の水揚げ

焼物

甘鯛杉板焼き 絹かつぎ 紫花豆 酢蓮根 稲穂

凌ぎ

渡り蟹 筋子和え 長芋 三つ葉

蒸物

鯛ちり蒸し 豆腐 法蓮草 白葱 椎茸 ちり酢

強肴

和牛朴葉焼き 才巻 舞茸 ペコロス 白髪葱

食事

松茸の釜炊きご飯 三つ葉

甘味

本日のデザート