

# 二の丸コース

八八〇〇

(税込)

先付 胡桃豆腐 車海老 芽蕪 菊花 柚子味噌

椀物 鯖船場椀 大根 人参 かもじ葱

お造り 本日の水揚げ

焼物 黒ムツ南部焼き カリフラワー いぶりがっこチーズ

凌ぎ 帆立の筋子おろし和え 三つ葉 とんぶり

煮物 蕪の吹き寄せ 鴨つみれ 大黒占地 春菊 紅葉人参 銀杏南瓜 針柚子

揚物 白子湯葉包み揚げ 平茸 アイスプラント 葛素麵 赤おろし 天出汁

食事 牡蠣の釜炊きご飯 芹 もみ海苔 出汁茶

甘味 本日のデザート

# 北の丸コース

11000

(税込)

先付

さえずり酢味噌掛け 落花生の豆板 甘海老紅葉和え  
渋皮栗蜜煮 椎茸酒盗焼き 鳴門揚げ

椀替

鰯のつみれ鍋 蕪 舞茸 九条葱 黒七味

お造り

本日の水揚げ

焼物

カマス雲丹焼き カリフラワー いぶりがっこチーズ

凌ぎ

帆立の筋子おろし和え 三つ葉 とんぶり

煮物

海老芋のケシの実揚げ 錦秋餡 真菰茸 青唐辛子 生姜

揚物

白子湯葉包み揚げ 平茸 アイスプラント 葛素麺 赤おろし 天出汁

食事

牡蠣の釜炊きご飯 芹 もみ海苔 出汁茶

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

さえずり酢味噌掛け 落花生の豆板 甘海老紅葉和え  
洪皮栗蜜煮 椎茸酒盗焼き 鳴門揚げ

## 椀替

鰯のつみれ鍋 蕪 舞茸 九条葱 黒七味

## お造り

本日の水揚げ

## 焼物

きんき一夜干し 酢橘 辛味大根 カリフラワー いぶりがっこチーズ

## 凌ぎ

白子の小茶碗蒸し 鼈甲餡 百合根 むかご 山葵

## 煮物

海老芋のケシの実揚げ 錦秋餡 真菰茸 青唐辛子 生姜

## 揚肴

虎魚琥珀揚げ 平茸 銀杏 ちり酢

## 食事

鮑と雲丹の釜炊きご飯 芹

## 甘味

本日のデザート