

二の丸コース

九五〇〇

(税込)

先付

くるみ豆腐 無花果 梨 菊花 ミニおくら 柚子味噌

椀物

牡蠣真丈 焼椎茸 人参 水菜 柚子

お造り

本日の河岸より

焼物

銀鱈 紅葉焼き 葱おろし はりはり大根 花豆紫芋金団 たたみいわし

凌ぎ

鯖の棒寿司 生姜酢取り

煮物

加茂茄子揚げ煮 蓮根海老はさみ 生姜 絹さや つる紫

台物

秋刀魚 竜田揚げ 松茸コロッケ 青唐 酢橘

食事

秋鮭といくら 土鍋ご飯 軸三つ葉 赤出汁 香の物

水菓子

ヨーグルトムース 巨峰のジャム掛け 季節のフルーツ

北の丸コース

11000

(税込)

先付

くるみ豆腐 無花果 梨 ミニおくら 菊花 柚子味噌

椀物

いわしのつみれ 角揚げ豆腐 しめじ 焼葱 木の芽

お造り

本日の河岸より

焼物

かますの木ノ子味噌焼き はりはり大根 花豆紫芋金団 たたみいわし

凌ぎ

鯖の棒寿司 生姜酢取り

煮物

加茂茄子揚げ煮 蓮根海老はさみ 生姜 絹さや つる紫

台物

秋刀魚 竜田揚げ 松茸コロッケ 青唐 酢橘

食事

秋鮭といくら 土鍋ご飯 軸三つ葉 赤出汁 香の物

水菓子

栗のクレームブリュレ 焼栗 ホイップクリーム ペパーミント

料理長おまかせコース

一五〇〇〇

(税込)

前菜

秋刀魚鮓 南京コロッケ 磯つぶ旨煮 子持ち昆布
明太蓮根 むかごうに揚げ 渡り蟹 長芋 軸三つ葉 すじこ和え

椀物

いわしのつみれ 角揚げ豆腐 しめじ 焼葱 木の芽

お造り

本日の河岸より

焼物

かますの木ノ子味噌焼き はりはり大根 花豆紫芋金団 たたみいわし

凌ぎ

焼き茄子 穴子天ぷら おくらあん ぶぶあられ 生姜

煮物

海老芋 和牛ロース煮 舞茸 銀杏 ちんげん菜 辛子

台物

皮はぎ 朴葉蒸 豆腐 椎茸 ほうれん草 白髪葱 芽葱 肝ポン酢

食事

松茸 土鍋ご飯 薄揚げ 木の芽 赤出汁 香の物

水菓子

栗のクレームブリュレ 焼栗 ホイップクリーム ペパーミント