

# 二の丸コース

九五〇〇

(税込)

先付

柿帆立焼霜

蟹 水菜 菊花 白酢 酢ゼリー

椀物

穴子の飛龍頭

青味大根 大黒しめじ 針生姜 木の芽

お造り

本日の河岸より

焼物

秋鮭 柚庵焼き

すじこの黄味和え 赤蕪甘酢漬け

芹 赤こんにゃく えのき くるみ和え

凌ぎ

鯨舌 辛子味噌

分葱 黄ニラ みょうが

煮物

京芋

車海老

椎茸

青唐

そばの実あん

生姜

台物

白子 湯葉包み揚げ

ブロッコリー

舞茸

赤おろし

天出汁

食事

浅利の大根めし

三つ葉

海苔

赤出汁

香の物

水菓子

洋梨のムース

白ワインゼリー掛け

ラズベリー

ブルーベリー

ペパーミント

# 北の丸コース

12000

(税込)

先付

あん肝 車海老生揚げ    ほうれん草 菊花    とんぶり 柚子みぞれ

椀物

くえ 葛打ち    丸大根    うぐいす菜    平草    干し子    柚子

お造り

本日の河岸より

焼物

金目鯛 松笠焼き    芹    赤こんにゃく    えのき    くるみ和え

たたみいわし    赤蕪甘酢漬け    酢橘

凌ぎ

鯨舌 辛子味噌    分葱    黄ニラ    みょうが

煮物

天蕪 鴨 治部煮    すだれ麩    菊菜    椎茸

台物

白子 湯葉包み揚げ    ブロッコリー    舞茸    赤おろし    天出汁

食事

浅利の大根めし    三つ葉    海苔    赤出汁    香の物

水菓子

柿のブランデー漬け    ゲランドの塩アイス    タピオカ    干し柿のジャム

# 料理長おまかせコース

一五〇〇〇

(税込)

先付

あん肝 車海老生揚げ ほうれん草 菊花 とんぶり 柚子みぞれ

椀物

くえ 葛打ち 丸大根 うぐいす菜 平草 干し子 柚子

お造り

本日の河岸より

焼物

金目鯛 松笠焼き 芹 赤こんにゃく えのき くるみ和え

たたみいわし 赤蕪甘酢漬け 酢橘

凌ぎ

ふかひれ 玉<sup>メ</sup> かもじ葱 揚げ米 粉山椒 生姜

煮物

天蕪鴨 治部煮 すだれ麩 菊菜 椎茸

台物

おこぜ 桜海老天ぷら 白子おかき揚げ ブロッコリー 舞茸 赤おろし 天出汁

食事

甘鯛 たらこ 土鍋ご飯 青海苔 赤出汁 香の物

水菓子

柿のブランデー漬け ゲランドの塩アイス タピオカ 干し柿のジャム