

長月 あかね

一五、〇〇〇円

前菜

秋刀魚竜田揚げ 揚げ銀杏 銀杏煎餅

柿 帆立 くるみかけ ざくろ

そば寿司

菊花浸し

戻り鰹 黒大蒜 玉葱醤油

秋鯖浅月和へ 赤おろし ぼん酢

お吸物

焼茄子すり流し

舞茸だんご 青味 胡椒

焼物

秋鮭宝楽焼 亀甲あん

才巻海老 小芋 占地 むかご

菊花 柚子

煮物

鱧しゃぶ きのこ

つるむらさきき 割りぼん酢

お食事

丸十ご飯 醤油胡麻

香の物 止椀

お食後

季節の果物

令和六年

※内容は仕入れの都合により、変更する場合がございます

折敷にて

前菜 一、焼茄子 なめこおろし 雲丹

おくら 針茗荷 生姜醤油

一、秋刀魚生姜煮 もって菊

お造り 戻り鰹たたき 菰おろし 薬味 ぼん酢

縞鮭 紅葉鯛菊花造り

いくら いか 芽物色々 山葵

お吸物 萩真丈 松茸 青味 柚子

焼物 子持ち鮎塩焼 蓼酢おろし はじかみ

翡翠銀杏松葉さし

煮物 鯛かぶら 菊蕪 菊菜

舞茸 針生姜 木の芽

天ぷら 季節の盛り合わせ

天出汁 大根おろし 塩 レモン

若布 胡瓜酢 独活 胡麻 くらげ

お食事 南魚沼産こしひかり

香の物 秋鮭三平汁

お食後 季節の果物盛り合わせ

令和六年

※内容は仕入れの都合により、変更する場合がございます

長月 葵

三〇、〇〇〇円

前菜 一、焼茄子 なめこおろし 海老

おくら 針茗荷 生姜醤油

一、鯖棒寿司 もって菊

お吸物 松茸土瓶蒸し

鱧 新銀杏 松茸 三つ葉 酢橘

お造り 戻り鰹たたき 薬味 ぽん酢

紅葉鯛 本鮪とろ

甘海老 芽物色々 山葵

焼物 えぼ鯛茸焼 はじかみ

帆立真丈俵揚げ きぬかつぎ芋 からすみ

たたみ鰯 翡翠銀杏 菊蕪あちら漬け

煮物 白川丹波蒸し すっぽんスープ

松茸 生姜汁 針葱

止肴 和牛サーロイン焼しやぶ

焼蓮根餅 栗 舞茸 みぞれかけ

毛蟹酢 いくら とんぶり

もろ胡瓜 黄菊 浅月 二杯酢

お食事 お好みにて

お食後 季節の果物盛り合わせ

令和六年

※内容は仕入れの都合により、変更する場合がございます