

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

ほたて 柿白かけ ざくろ

かに そば寿司

菊花菊菜 浸し

戻り鰹たたき 酒盗タルタル 薬味

秋鯖 浅月和へ 赤おろし ポン酢

お吸物

焼き芋 すり流し

天然鯛 とんぶり 青味 柚子

焼物

秋鮭みぞれ焼き

いくら 浅月 はじかみ

煮物

秋の吹き寄せ

巻き湯葉 かます柚香煮 焼き栗

あわび茸山椒煮 みずの実 青味 人参

お食事

芋ご飯 醤油胡麻

香の物 止椀

お食後

季節の果物

令和七年 長月
ランチタイムのみの提供となります

※内容は仕入れの都合により変更する場合がございます

萩会席

二三、〇〇〇円

折敷にて

前菜 一、焼き茄子 なめこおろし 海老 生姜醤油

おくら 針茗荷

一、秋刀魚生姜煮 菊花菊菜 浸し

お造り 戻り鰹たたき 蕈おろし 薬味 生姜

紅葉鯛 雲丹巻き

いか細造り 芽物色々 山葵

お吸物 萩真丈 松茸 青味 柚子

焼物 鮎けんちん焼き

子持ちあん 骨煎餅 はじかみ

煮物 菊小蕪風呂吹き 柚子味噌

かに 大黒しめじ 銀杏 栗麩

紅葉人参 蕪の葉

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 芋ご飯 醤油胡麻

香の物 止椀

お食後 季節の果物盛り合わせ

令和七年 長月

※内容は仕入れの都合により変更する場合がございます

葵会席

三〇,〇〇〇円

前菜 一、焼き茄子 なめこおろし 生雲丹 生姜醤油

おくら 針茗荷

一、締め鯖小袖寿司 菊花菊菜 浸し

お吸物 松茸土瓶蒸し

はも 新銀杏 松茸 三つ葉 酢橘

お造り しまあじうす造り 薬味 ぼん酢

本鮪 紅葉鯛

甘えび 芽物色々 山葵

焼物 えび鯛塩焼き 酢橘 はじかみ

ほたて真丈 絹かつぎ芋 からすみ

たたみ鯛 紅葉煎餅 菊蕪 あちら漬け

煮物 甘鯛菽蒸し 松茸 柚子あん

海老 銀杏 湯葉

止肴 赤楽仕立て

和牛舞茸みぞれ鍋 笹がきごぼう みずの実

毛蟹酢 いくら とんぶり 二杯酢

もろ胡瓜 黄菊 浅月

お食事 お好みにて

お食後 季節の果物盛り合わせ

令和七年 長月

※内容は仕入れの都合により変更する場合がございます