

松茸会席

五〇,〇〇〇円

前菜 一、秋の実白和え

栗柿むかごしめじざくろ

一、毛蟹 焼き松茸 菊花和え とんぶり

お吸物 松茸土瓶蒸し

はも 新銀杏 松茸 海老 三つ葉 酢橘

お造り 紅葉鯛 本鮪とろ 締め鯖

白川甘鯛雲丹巻き 芽物色々 山葵 薬味

酒盗味石焼

北寄貝 ぼたん海老

焼き物 本日の焼き物

伊勢海老からすみ焼き

焼き松茸 三つ葉 ぽん酢 はじかみ

揚げ物 松茸 蒸しあわび 天ぷら

肝味噌 レモン

肉物 和牛サーロイン または ひれ肉

すき焼き 松茸 黄味あん 笹がきごぼう 九条葱

お食事 土鍋炊き松茸ご飯

香の物 止碗

お食後 季節の果物盛り合わせ

令和八年長月

※内容は仕入れの都合により変更する場合がございます。