

あかね

一六,〇〇〇円

前菜

秋刀魚竜田揚げ 揚げ銀杏 銀杏丸十

ほたて 柿 白かけ ざくろ

締め鯖棒寿司

戻り鰹たたき 酒盗タルタル 薬味

鯛浅葱和え 赤おろし ぼん酢

お吸物

焼き茄子すり流し

舞茸いか真丈

焼き物

鮎けんちん焼き

子持ちあん はじかみ 骨煎餅

煮物

鯛かぶら 松茸芋

菊花煮びたし 針生姜 木の芽

お食事

栗ご飯 ゆかり

香の物 止椀

お食後

季節の果物

令和八年 長月

ランチタイムのみの提供となります

お吸物を松茸土瓶蒸しにご変更される場合 二二, 三三〇円

※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

二五、〇〇〇円

折敷にて

前菜 一、焼き茄子 なめこおろし 生姜醤油

いくら 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 薬味 生姜 黒にんにく

いか細造り 紅葉鯛雲丹巻き

芽物色々 山葵

お吸物 萩真丈 松茸 青味 柚子

焼き物 秋鮭柚香焼き 絹かつぎ芋 からすみ

ほたてバター焼き とんぶり

焼き舞茸 万願寺唐辛子 はじかみ

煮物 蕪風呂吹き 柚子味噌

焼きかます 大黒しめじ 紅葉人参 つるむらさき

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 栗ご飯 ゆかり

香の物 止椀

お食後 季節の果物盛り合わせ

令和八年 長月

お吸物を松茸土瓶蒸しにご変更される場合 三一、三三〇円

※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

生姜醬油 おくら 針茗荷

一、締め鯖小袖寿司 菊花菊菜浸し

お吸物

すっぽん丸

月見豆腐 舞茸 そうめん 芽葱 生姜汁

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

焼き物

えび鯛塩焼き 松茸 三つ葉 焼浸し 酢橘

絹かつぎ芋田楽 ほたて真丈

たたみ鯛 翡翠銀杏 からすみ

寄せはもの子 菊蕪あちやら漬け

煮物

甘鯛萩蒸し

海老 枝豆 松茸 毛蟹あん

止肴

和牛ひれロースト かぼちゃそーす

焼き茸 とんぶり みずの実

お食事

お好みにて

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