

あかね会席

一六、〇〇〇円

前菜

鯛昆布締め    もみじ和え    長芋    三つ葉

筋子味噌漬け    銀杏粥    花山椒

ほたて    むかご    雲丹きんとん    とんぶり

たたみいわし    銀杏丸十

生しらす    もぐさ胡瓜    亀甲あん    浅葱    生姜

あじなめろう    生春巻き    大葉    諸胡瓜    茗荷子

お吸物    きのこすり流し    芝海老天ぷら    浅葱    木の芽

焼き物    秋鮭柚香焼き    湯松茸    はじかみ

煮物    秋刀魚かぶら蒸し

更科そば    まこも茸    栗    いくら    旨出汁あん    柚子

お食事    芋ご飯

香の物    豚汁

お食後    刀根柿

令和八年    神無月

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、秋の実白和え

柿 栗 舞茸 海老 ほたて ざくろ

一、筋子味噌漬け 銀杏粥 花山椒

お造り

戻り鰹土佐造り

しまあじ 北寄貝

芽物色々 山葵 生姜

お吸物

毛蟹真丈 菊花椀 松茸 三つ葉 柚子

焼物

かます一夜干し

鑄込み椎茸 白子クリーム

松の実 菊蕪あちやら

煮物

秋鯖味噌煮

栗麩大根奉書巻き 紅葉人参 絹さや 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 独活 胡麻 くらげ

お食事

芋ご飯 とろろ掛け 青海苔

香の物 止椀

お食後

季節の果物盛り合わせ

令和八年 神無月

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、柿釜 秋の実白和え

柿 栗 舞茸 海老 蒸しあわび ざくろ

お吸物 松茸土瓶蒸し

はも 新銀杏 松茸 三つ葉 酢橘

お造り 生しらす 生雲丹 亀甲あん 花山椒

くえ 本鮪

甘えび 芽物色々 山葵

焼き物八寸

酢橘釜 菊花浸し 筋子味噌漬け

真名鰹西京焼き

あん肝 蓮根挟み焼き

焼きしめじ 鰹まぶし

無花果田楽 伏見唐辛子

粉吹きむかご 松葉 はじかみ

煮物 揚げ海老芋

たらば蟹 湯葉あん もち麦 柚子

止肴 和牛ひれ肉朴葉焼き

大根 人参 松茸 小玉葱 クレソン

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 神無月

※内容は仕入れの都合により変更する場合がございます