

御献立

前菜

秋の実白和えー 栗 百合根 葡萄 煎り松の実

菊花 もつて菊 豆苗揚げ浸し 糸雲丹

胡麻豆腐 とび子 山葵 美味出しゼリー

いが栗見立て 銀杏芋煎餅 蓮根煎餅

お椀

差額2178円で松茸土瓶蒸しに変更
海老真丈 賽の目大根 青味

造り

道産旬魚盛合せ あしらひ一式 昆布醬油 天然塩

蒸し物

雑茸玉地蒸し 豆腐 青味 銀餡 山葵

揚げ物

茄子そぼろ豆味噌掛け 季節野菜 小口葱

食事

新米御飯 自家製ふりかけ

香の物

盛り合せ 留碗 田舎味噌仕立て

水物

豆乳仕立てレアチーズ寄せ バタークッキー ブルーベリーソース

生クリーム ナタデココ ミント 季節の一品

器は料理の着物です 料理長 唎酒師 小手川 実

杜氏賛歌がおススメする

お造り四種目に… 大ボタン海老 別途 + 1,936円
献立にもう一品… 北海道産和牛の炙り 別途 + 2,965円

下記料金には、サービス料10%と消費税10%を含む金額となっております。
仕入れ状況により、食材の産地、メニュー内容が変わる場合がございます。
食材アレルギーのあるお客様は、当メニューはご利用いただけません。

九、六八〇円