

御献立

前菜

秋の実白和え 栗 百合根 葡萄 煎り松の実
菊花 もつて菊 豆苗揚げ浸し 系雲丹
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
雑茸汁 茸色々 里芋 賽の目大根 水菜
白髪葱 クコの実 柚子

造り

旬魚三種盛り あしらひ一式
昆布醬油 黒酢ばん酢

焼き物

鰯照り焼き 酢どり野菜 酢橘

煮物

野菜餅 叩き小倉 大根叩し 葱
針海苔 山葵 美味出し

食事

日替り十割そば 葱 七味
鮮魚酢橘押し寿司 生姜酢

水物

豆乳仕立てレアチーズ寄せ バタークッキー ナタデココ
ブルーベリーソース 生クリーム ミント 季節の一品

新涼灯火

料理長 喇酒師

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。