

# 御献立

先付け うにとあわびの和風カツペリーニ

岩海苔 オリーブキャビア 浅月

お椀 松茸土瓶蒸し 松茸 海老 白身魚 鶏肉 銀杏 三つ葉 酢橘

造り グレープフルーツ釜盛り 大ばたん海老と鮮魚二種

白身魚薄造り あしらひ一式 昆布醤油 黒酢ぼん酢

八寸 秋刀魚曙雲酢和え 振り柚子

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 糸雲丹

胡麻豆腐 とび子 山葵 美味出しゼリー

いが栗盛り 栗渋皮煮 ケシの実 銀杏芋煎餅 蓮根煎餅

強肴 伝助穴子一夜干し 酢どり野菜 雲酢 酢橘

煮物 野菜餅 叩き小倉 大根卸し 葱

針海苔 山葵 美味出し

お選び下さい

食事 1にしん蕎麦 2かも蕎麦 3黒豆納豆蕎麦 焼目葱 七味

鮮魚酢橘押し寿し 生姜

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 唎酒師 小手川 実

杜氏賛歌がおススメする

焼き八寸にもう一品… 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。