

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

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

グレープフルーツ釜盛り 道産鮮魚二種

白身魚薄造り あしらひ一式 昆布醬油 黒酢ぼん酢

八寸

秋刀魚曙霰酢和え 振り柚子

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 系雲丹

胡麻豆富 とび子 山葵 美味出しゼリー

いが栗盛りー栗渋皮煮 ケシの実 銀杏芋煎餅 蓮根煎餅

煮物

茄子そぼろ大豆味噌掛け 豚柔煮 季節野菜 小口葱

食事

お選び下さい

1にしん蕎麦 2かも蕎麦 3黒豆納豆蕎麦 葱 七味

鮮魚酢橘押し寿し 生薑

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

お造り四種目に… 大ボタン海老 別途 + 1,936円

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。