

『秋』

燦爛懐石御献立

『要予約』

先付け

とろめん豆腐 いくら 山葵

椀物代わり

特別な土瓶蒸し

(鱧 松茸 才巻き海老 銀杏 三つ葉)

八寸

松茸と水菜の御浸し 鮎甘露煮 公孫樹玉蒲 柿玉

紫頭巾 菊花寿司 鮪龍田揚げ 鮪龍飛巻き 蓮根煎餅

造り

赤魚鰯梨包み 中とろ 太刀魚 季節のあしらえ

焼物

甘鯛松露付け焼き焼き 金時生姜 小大根

蓮根煎餅

酢の物

締め鯖 キヤビア 燻製鱒 海草サラダ 花丸胡瓜

酢取り茗荷 黄身酢 生姜酢

蓋物

鮑柔煮 鱻鱈 栗 秋茄子 小芋 丸籠甲飴 紅葉麩 絹鞆

露生姜 降り柚子

御飯物

松茸と渡り蟹の雑炊 京漬物五種

甘味

洋梨の甲州煮 甜瓜 レアチーズケーキ 黒豆 薄荷 柘榴

※食材の仕入れ状況により内容が一部変更になる場合がございます