

# 十六

SOTOROKU

## 懐石ディナーコース

### 金剛コース

一三二〇〇

先付二種 湯葉雲丹包み揚げ 菊花羹餡 新銀杏 パプリカ 山葵  
海月胡桃和え 椎茸 胡瓜  
向付 季節の鮮魚三種  
椀物 土瓶蒸し 松茸 車海老 銀杏 鱧 鶏肉 三葉 酢橘  
焼物八寸 黒毛和牛炙り焼き 季節の品々  
煮物 もち豚角煮 紅葉麩 いんげん 芥子  
揚物 蟹羹揚げ 蓮根餅串打ち ズッキーニ 紅葉卸し 旨出汁  
止肴 牛ざく 万願寺唐辛子ピュレ そばの芽 胡瓜 人参 長葱  
食事 鮎焼飯茶漬 香の物  
水物 季節の甘味

### 紅玉コース

一一〇〇〇

先付二種 湯葉雲丹包み揚げ 菊花羹餡 新銀杏 パプリカ 山葵  
海月胡桃和え 椎茸 胡瓜  
向付 季節の鮮魚二種  
椀物 唐墨真丈 松茸 つる菜 酢橘  
焼物八寸 鱈アボカドソース焼き 季節の品々  
煮物 もち豚角煮 紅葉麩 いんげん 芥子  
揚物 蟹羹揚げ 蓮根餅串打ち ズッキーニ 紅葉卸し 旨出汁  
食事 鮎焼飯茶漬 香の物  
水物 季節の甘味

### 翠玉コース

八八〇〇

先付二種 湯葉雲丹包み揚げ 菊花羹餡 新銀杏 パプリカ 山葵  
海月胡桃和え 椎茸 胡瓜  
向付 季節の鮮魚二種  
椀物 唐墨真丈 松茸 つる菜 酢橘  
焼物八寸 鱈アボカドソース焼き 季節の品々  
煮物 もち豚角煮 紅葉麩 いんげん 芥子  
食事 鮎焼飯茶漬 香の物  
水物 季節の甘味

仕入れの状況により、内容が変更となる場合がございます。

当店ではテーブルチャージとして、お会計時にお一人様550円頂戴しております。 | 価格は全て税込です。