

# 十六

SOTOROKU

## 懐石ディナーコース

### 金剛コース

一三二〇〇

先付 焼き茄子 菊花、えのき茸浸し  
向付 季節の鮮魚三種  
椀物 鱈安平 銀杏 南瓜 人参 芽蕪 柚子  
八寸 季節の品々盛合わせ  
焼物 鮒 山椒焼き  
煮物 海老芋 粟麩 穴子 蕪 春菊 蟹餡掛け  
揚物 烏賊真丈 柚子胡椒餡 パプリカ ほうれん草  
強肴 黒毛和牛 鍋仕立て  
食事 鯛、秋野菜炊き込み御飯 赤出汁 香の物  
甘味 柿 シヤインマスカット

### 紅玉コース

一一〇〇〇

先付 焼き茄子 菊花、えのき茸浸し  
向付 季節の鮮魚二種  
椀物 鱈安平 銀杏 南瓜 人参 芽蕪 柚子  
八寸 季節の品々盛合わせ  
焼物 鮒 山椒焼き  
煮物 海老芋 粟麩 穴子 蕪 春菊 蟹餡掛け  
揚物 烏賊真丈 柚子胡椒餡 パプリカ ほうれん草  
食事 鯛、秋野菜炊き込み御飯 赤出汁 香の物  
甘味 柿 シヤインマスカット

### 翠玉コース

八八〇〇

先付 焼き茄子 菊花、えのき茸浸し  
向付 季節の鮮魚二種  
椀物 鱈安平 銀杏 南瓜 人参 芽蕪 柚子  
八寸 季節の品々盛合わせ  
焼物 鮒 山椒焼き  
煮物 海老芋 粟麩 穴子 蕪 春菊 蟹餡掛け  
食事 鯛、秋野菜炊き込み御飯 赤出汁 香の物  
甘味 柿 シヤインマスカット

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。