

十六

SOTOROKU

懐石ディナーコース

金剛コース

一六五〇〇

先付 聖護院蕪蒸し 蟹 枝豆 木の葉南瓜
向付 季節の鮮魚三種
椀物 零余子真薯 松茸 蔓菜 酢橘 木の芽 つづれ海老
八寸 季節の品々
焼物 宮崎牛炙り焼き
煮物 子持ち鮎 牡蠣 小芋 紅葉麩 大根 菊花餡
揚物 帆立黒慈姑真薯茄子網笠揚げ 茗荷衣揚げ 木の芽卸し
強肴 鰻、松茸の小鍋仕立て
食事 松茸と木の子の炊き込み御飯 赤出汁 香の物
甘味 季節のデザート

紅玉コース

一三二〇〇

先付 聖護院蕪蒸し 蟹 枝豆 木の葉南瓜
向付 季節の鮮魚二種
椀物 零余子真薯 松茸 蔓菜 酢橘 木の芽 つづれ海老
八寸 季節の品々
焼物 秋鮭柚子味噌焼き 栗 無花果 かもじ舞茸
煮物 子持ち鮎 牡蠣 小芋 紅葉麩 大根 菊花餡
揚物 帆立黒慈姑真薯茄子網笠揚げ 茗荷衣揚げ 木の芽卸し
強肴 鰻、松茸の小鍋仕立て
食事 松茸と木の子の炊き込み御飯 赤出汁 香の物
甘味 季節のデザート

翠玉コース

一一〇〇〇

先付 聖護院蕪蒸し 蟹 枝豆 木の葉南瓜
向付 季節の鮮魚二種
椀物 零余子真薯 松茸 蔓菜 酢橘 木の芽 つづれ海老
八寸 季節の品々
焼物 秋鮭柚子味噌焼き 栗 無花果 かもじ舞茸
煮物 子持ち鮎 牡蠣 小芋 紅葉麩 大根 菊花餡
揚物 帆立黒慈姑真薯茄子網笠揚げ 茗荷衣揚げ 木の芽卸し
食事 松茸と木の子の炊き込み御飯 赤出汁 香の物
甘味 季節のデザート

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。

当店ではコースチャージとして、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。