懐石デ ス

紅

玉

コ

]

ス

金 剛

コ] ス 一六五〇〇

向

椀

付

先

付

聖護院蕪蒸し 蟹 枝 豆

木の葉南

季節の鮮魚三種

物

焼物

八

零余子真薯 松茸 蔓菜 酢橘

木の芽

つづれ海老

寸 季節の品

宮崎牛炙り焼き

煮物

揚物 帆立黒慈姑真薯茄子網笠揚げ 子持ち鮎 牡蠣 小芋 紅葉麩

茗荷衣揚げ

木の芽卸し

大根

菊花餡

松茸の小鍋仕立て

松茸と木の子の炊き込み御飯 赤出汁

香の物

食事 強肴

味

季節のデザート

甘

聖護院蕪蒸し 蟹

枝豆

先

向

零余子真薯 季節の鮮魚 二種 松茸 蔓菜 酢橘 木の葉南瓜

木の芽

つづれ海老

季節の品

椀

八

秋鮭柚子味噌焼き 栗

かもじ舞茸

無花果

子持ち鮎 牡蠣 小芋 紅葉麩

帆立黒慈姑真薯茄子網笠揚げ 茗荷衣揚げ 大根 菊花餡 木の芽卸し

松茸と木の子の炊き込み御飯 松茸の小鍋仕立て 赤出汁

香の物

食事 強 揚 煮 焼

肴 物 物 物 寸 物 付 付

甘

味 付 聖護院蕪蒸し 季節のデザート 蟹 枝豆

木の葉南瓜

季節の鮮魚二種

向 先

付

椀

物

零余子真薯 松茸

蔓菜 酢橘 木の芽

つづれ海老

季節の品 秋鮭柚子味噌焼き

翠 玉

コ

]

ス

八

栗 無花果 かもじ舞茸

子持ち鮎 牡蠣 小芋 紅葉麩 大根 菊花餡

揚

帆立黒慈姑真薯茄子網笠揚げ

茗荷衣揚げ

木の芽卸し

煮 焼

甘 食

味

季節のデザート

事 物 物 物 寸

松茸と木の子の炊き込み御飯 赤出汁 香の物

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。