

会席「楓」 お一人様 ¥6,000

M E N U

- 《先 付》胡桃豆腐 雲丹 キャビア
- 《椀 物》清水仕立て 季節の茶巾豆腐
- 《造 里》季節の鮮魚3種
- 《煮 物》鴨ロース治部煮 南瓜 海老芋 青味 白髪葱
- 《焼 物》イトヨリ西京焼き はじかみ 金平牛蒡
- 《強 肴》松茸天婦羅と季節野菜
- 《食 事》季節の炊き込みご飯 香の物 赤出汁
- 《水 物》季節のアイス



※写真はイメージです



※写真はイメージです

会席「秋祭」 お一人様 ¥10,000

M E N U

- 《先 付》菊菜と菊花のお浸し 松茸
- 《椀 物》土瓶蒸し 松茸 海老 三つ葉 酢立
- 《造 里》季節の鮮魚3種
- 《煮 物》金目鯛の揚げ出し 茸餡 銀杏 紅葉人参 青味
- 《焼 物》太田牛の朴葉焼き 麩 椎茸 小芋 銀杏 白髪葱
- 《合 肴》鰻茶碗蒸し 木の芽餡
- 《強 肴》鮑の天婦羅 野菜2種 スモーク塩 レモン
- 《食 事》炊き込み御飯 香の物 赤出汁
- 《水 物》季節のアイスまたは果物