

2019.9.3. TUE 一

KAZE - かぜ -

8,000 円

食前のおたのしみ お茶のライスチップ お茶味噌田楽

先 付 野菜最中 秋刀魚山椒煮 栗と胡桃の白和え

椀 物 鱧 胡麻豆腐 松茸

造 里 鯛 鱈たたき 漬け鰹

焼 物 鮪一夜干し

温 物 蓮根餅 きのこあんかけ

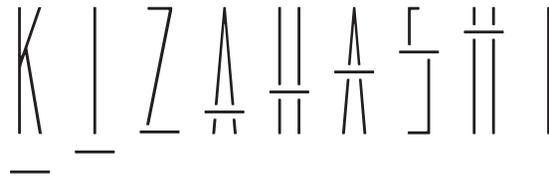
食 事 おいもご飯
または
栗 銀杏 むかごご飯 赤出汁 香の物

デザート 本日のデザート

※食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

※表示価格にサービス料 10%と消費税が別途かかります。



2019.9.3. TUE 一

MIZU - みず -

12,000 円

食前のおたのしみ お茶のライスチップ お茶味噌田楽

先 付 鱧焼霜 白ずいき 大黒しめじ

椀 物 焼甘鯛 蓮根餅 松茸

造 里 鯛 鱈たたき 鮪

八 寸 季節の八寸盛合せ

焼 物 子持ち鮎葛の葉焼き

温 物 鱧豊年仕立て 冬瓜 松茸

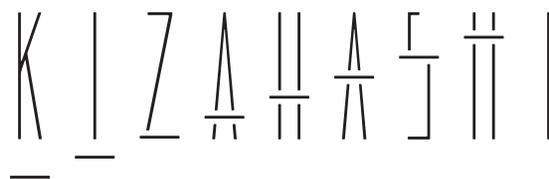
食 事 秋の実ご飯
または
鱧ときのご飯
赤出汁 香の物

デザート お菓子 お薄

※食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

※表示価格にサービス料 10%と消費税が別途かかります。



2019.9.3. TUE 一

HIKARI - ひかり -

16,000 円

食前のおたのしみ お茶のライスチップ お茶味噌田楽

先 付 菱蟹 白ずいき

椀 物 鮑柔らか煮 胡麻豆腐

造 里 甘鯛一汐
鯛薄造里 とろ

八 寸 季節の八寸盛合せ

焼 物 鱧 松茸フライ

温 物 国産牛 朴葉蒸し

食 事 秋の実ご飯
または
鱧ときのご飯
赤出汁 香の物

デザート お菓子 お薄

※食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

※表示価格にサービス料 10%と消費税が別途かかります。