



# 神無月の葵会席

一〇,五〇〇円

〈消費税・サービス料込み〉

先付

松茸と菊菜菊花浸し  
蟹羹あえ いくら  
鱈酢味噌あえ

お椀替り

松茸と名残り鱧の土瓶蒸し  
車海老 三つ葉 酢橘

造り

五種盛り合わせ  
あしらい 造り醤油 千里酢

焼物

秋鱸木野子焼き  
葉唐辛子佃煮 銀杏、零余子串

煮物

金目鯛出汁しゃぶ  
笹がき 玉葱 水菜 山椒香味油

強肴

胡麻豆腐変わり揚げ  
雲丹 蟹身 鬼卸し  
煎りだし かもじ葱

酢の物

黒毛和牛ロース肉の蒸籠(セイロ)蒸し  
松茸 木野子 胡麻だれ

食事

釜炊きご飯  
鯛胡麻出汁茶漬 薬味  
香の物

水物

和菓子  
果物  
お薄

\*食材の産地につきましては、係にお尋ねください \*季節(仕入れ状況)により、メニューを一部変更する場合がございます  
\*食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、係へお申し付けください \*画像は全てイメージです