



# お昼の神無月会席 四,五〇〇円

〈消費税・サービス料込み〉

先付

冬瓜擦り流し寄せ  
蟹身 梅風味出汁 糸かつお

お椀

蟹真薯 松茸  
紅葉人参 青味 柚子

造り

二種盛り  
あしらい 造り醤油

焼八寸

鱈幽庵焼き  
木野子伽羅煮 酢取り大根  
滑子、長芋酒盗あえ 村雨玉子  
南蛮漬け 小袖寿し 紅葉煎餅

煮物

海老芋と飛龍頭含め煮  
蟹餡かけ 生姜 笹打ち葱

酢の物

サーモン変わり揚げ 和風タルタル  
魚卵卸しあえ 檸檬

食事

木野子の炊き込みご飯  
香の物  
赤出汁

甘味

薩摩芋羊羹(ヨウカン)  
バナラアイス添え

\*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