



神無月の桐会席

八,五〇〇円

〈消費税・サービス料込み〉

前菜

帆立と占地の白あえ 鱈柿膾
 松茸と菊菜菊花浸し 蟹、いくら霰あえ
 合鴨ロース林檎巻き 公孫樹真薯蠟焼き

お椀替り

松茸と名残り鱧の土瓶蒸し
 海老 三つ葉 酢橘

造り

三種盛り
 あしらい 造り醤油 千里酢

焼物

秋鱈木野子焼き
 葉唐辛子佃煮 銀杏、零余子串

煮物

金目鯛揚煮 巻湯葉
 蕪白煮 青味 銀飴 振り柚子

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

太刀魚昆布×柑橘あえ
 鯛皮と海月の霰あえ

食事

木野子の釜炊きご飯
 香の物五種盛り
 赤出汁

水物

栗蒸し羊羹(ヨウカン)
 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