



＊お椀と焼物は11月の料理写真イメージです

## 秋の花座会席

六,五〇〇円

先付

豆乳寄せ  
魚卵 クコ とんぶり 青身 茄子餡

お椀

潮仕立て  
一汐鯛葛打ち 松茸 紅葉人参 すだち

造り

盛り合わせ あしらひ 土佐醤油

八寸

柿膾 紅葉あえ  
手毬寿し 野菜カステラ  
海老芝煮 袱紗玉子 銀杏  
合鴨コース煮 木の实揚げ

焼物

かます若狭焼  
占地煎雲丹塗り 菊花大根

煮物

牛肉と茸鍋  
茸 玉葱 笹打葱 生麩 粉山椒

食事

釜炊き炊き込み御飯 香の物 赤出汁

水物

果物と甘味

十月の  
「お椀」と「焼物」



おすすめ

フリードリンク付き  
プラン 「90分制」

九,〇〇〇円

・花座会席  
六,五〇〇円  
+  
・フリードリンク  
二,五〇〇円