



*お椀と焼物は11月の料理写真イメージです

秋の桐会席

八,五〇〇円

前菜

- 松茸菊菜浸し
- 甘海老麴漬
- 手毬寿し
- 最中百合根
- 温薫 寄せ玉子
- 銀杏串打ち
- 栗胡麻塩焼
- 吹寄せ

お椀

- 薄葛仕立て
- 貝柱葛打ち
- 松茸 蕪(カブ)
- 菊花
- 柚子

造り

- 薄造り 盛り合わせ
- あしらい
- 土佐醤油 千里酢

焼物

- 鱈酒盗焼
- 車海老芝煮
- 焼茸
- 酢取り物

煮物

- 煮穴子
- 小芋和蘭煮
- 青味
- 露生姜

酢の物

- 昆布締め奉書巻
- 雲酢掛

食事

- 天茶
- 釜炊き御飯
- 搔き揚げ
- 薬味
- 香の物

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」

一,一,〇〇〇円

・桐会席
八,五〇〇円
+
・フリードリンク
二,五〇〇円