



*お椀と焼物は11月の料理写真イメージです

秋の葵会席

一〇,五〇〇円

先付 松茸菊菜浸し 豆乳寄せ 魚卵

蝦夷鮑(エゾアワビ)酒蒸し
甘海老麴漬 蟹長芋あえ

お椀 土瓶蒸し
松茸 鱧 車海老 銀杏 三つ葉 すだち

造り 薄造り 盛り合わせ あしらひ
土佐醤油 千里酢

焼物 かます若狭焼 焼唐辛子味噌掛け 酢取り物

煮物 黒毛和牛すき煮
茸 笹打ち葱 湯葉 生麩

油物 伊勢海老羽衣揚げ
添え野菜 玉子

食事 鯛茶漬
野菜二種 藻塩

水物 薬味 香の物

果物と甘味

九月の

「お椀」と「焼物」



おすすめ

フリードリンク付き
プラン「90分制」

一三,〇〇〇円

・葵会席
一〇,五〇〇円
+
・フリードリンク
二,五〇〇円