



*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

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 清水仕立て

鰯葛打ち 松茸 紅葉人参 青身 柚子

造り 盛り合わせ あしらい 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 袴紗玉子 銀杏
合鴨ロース煮 木の実揚

焼物 鮓幽庵焼

無花果(イチジク)田楽 菊花大根

煮物 牛肉と茸鍋

茸 玉葱 篠打葱 生麸 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

フリードリンク付き
プラン 「90分制」

九,〇〇〇円

おすすめ

・花座会席
六,五〇〇円
+
ニ,五〇〇円
・フリードリンク



「お椀」と「焼物」

九月の