

料理長特撰コース

一三、二〇〇円

湯葉キャビア
豆乳すり流し

土瓶蒸し

季節の盛り合わせ

吹き寄せ和え 戻り鰹の叩き
鳥松風 松茸フライ 銀杏
いちよう芋 もみじ麩

あげ田楽

吟醸とうふと紅葉鯛鍋

鮭はらごご飯

和栗のモンブラン

驚詔

豆水とうふコース

六、〇〇〇円

胡麻とうふ

季節の盛り合わせ

湯葉刺し 蓮根餅あられ揚げ
春菊と帆立貝お浸し 鰯旨煮
銀杏福草 いちよう芋

あげ田楽

豆水とうふ

くみあげとうふ
又は

大山鶏照り焼き 五目ご飯

南瓜ぜんざい

季節の味覚と

きのこ鍋コース

七、七〇〇円

月見芋

季節の盛り合わせ

胡麻とうふ 蓮根餅あられ揚げ
春菊と帆立貝お浸し 鰯旨煮
銀杏福草 いちよう芋

あげ炭火焼

揚げとうふときのこと鍋

鮭五目ご飯

栗プリン

お子様膳

三、六七〇円

茶碗蒸し

お造り

玉子焼き

焼魚

ハンバーグ

エビフライ

そばろご飯

バニラアイス

表示価格は全て税込です。
サービス料10.%を別途頂戴しております。
仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。