

先付

胡桃豆富の玉蒸し 菊花あん
とんぶり 山葵 ドライ煮花果

前菜

柿の白和え 菊菜 百合根
マスカット 蟹 銀杏

吸物

萩真丈と松茸 柚子 つる菜 紅葉人参

造り

お造りの盛り合わせ あしらい一式

焼八寸

小鯛の姿焼き 赤飯 芽生姜
松風零余子 芥子の実 丸十の柑橘煮
鶉玉子の味噌漬けと

蓋物

鰯と茄子 車海老の黄味煮
木の芽 青菜

止酢

白髪長芋 雲丹 加減酢
蒸し鮑 胡瓜 酢どり茗荷

食事

祝い小鯛の土鍋御飯 木の芽 香の物

汁物

赤出汁

水物

季節のデザート

料理長 中村甲太郎

仕入れ状況により一部内容が替わる場合がございます