

先付

胡桃豆腐 白味噌 とんぶり
ドライ無花果

前菜

焼き松茸 菊菜 菊花 合わせ浸し
酢橘 松葉胡瓜

お椀

丸仕立て 松茸 芽ねぎ
生姜 つる菜 三つ葉

造り

お造りの盛り合わせ あしらい一式

焼八寸

子持ち鮎の塩焼き 芽生姜
松茸の牛包み焼き
丸十の柑橘煮 揚げ新銀杏

蓋物

渡り蟹 蓮根 菊花あん
百合根 銀杏 雲丹 車海老 山葵

揚物

松茸のカダイフ揚げ 塩 レモン

食事

土鍋の松茸御飯 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