自然の恵み旬の食材を厳選

季節の彩りを添えた

秋の会席

会席 匠味

匠味／お1人様

~~6,325円(税込)~~

5,500円(税込)

〈先付け〉 紅芋豆腐　いくら　紅葉寄席　法蓮草
〈前　菜〉 林檎かすてら　無花果赤ワイン煮　栗丸十茶巾絞り
海老巻き芋寿司　秋刀魚の雌波焼き
〈造　里〉 鉢鮪　勘八　真鯛　目鯛　牡丹海老
〈台の物〉 国産牛の蒸篭蒸し
〈煮　物〉 里芋椎茸饅頭　紅葉麸　青味　菊花餡
〈揚げ物〉 海老真丈あられ揚げ　鶏の東寺揚げ　素揚げ蓮根
青唐　山椒塩
〈蒸し物〉 茶碗蒸し　合鴨　銀杏　白髪葱
〈食　事〉 舞茸とむかごの釜飯
〈吸い物〉 鮭のつみれ汁　味噌仕立て
〈水菓子〉 ラフランスのゼリー

対象期間

2020年
9月1日(火)～
11月30日(月)

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。予めご了承くださいませ。

会席 花楽

花楽／お1人様

11,000円(税込)

〈先付け〉 紅芋豆腐　いくら　紅葉寄席　法蓮草
〈前　菜〉 林檎かすてら　無花果赤ワイン煮
栗丸十茶巾絞り　海老巻き芋寿司
秋刀魚の雌波焼き
〈造　里〉 鉢鮪　勘八　真鯛　目鯛　牡丹海老
〈台の物〉 仙台牛ヒレの朴葉石焼き　銀杏　松茸
〈煮　物〉 松川鰈の煮つけ　里芋　紅葉麸　青味白髪葱
〈揚げ物〉 海老真丈あられ揚げ　鶏の東寺揚げ　素揚げ蓮根
青唐　山椒塩
〈蒸し物〉 秋鱚と松茸の土瓶蒸し
〈食　事〉 舞茸とむかごの釜飯
〈吸い物〉 鮭のつみれ汁　味噌仕立て
〈水菓子〉 ラフランスのゼリー

会席 旬彩

現在販売
しておりません。

〈先付け〉 紅芋豆腐　いくら　紅葉寄席　法蓮草
〈前　菜〉 林檎かすてら　無花果赤ワイン煮
海老巻き芋寿司
〈造　里〉 鉢鮪　勘八　真鯛　目鯛
〈台の物〉 国産牛の蒸篭蒸し
〈揚げ物〉 海老真丈あられ揚げ　鶏の東寺揚げ
素揚げ蓮根　青唐　山椒塩
〈蒸し物〉 茶碗蒸し　合鴨　銀杏　白髪葱
〈食　事〉 舞茸とむかごの釜飯
〈吸い物〉 鮭のつみれ汁　味噌仕立て
〈水菓子〉 ラフランスのゼリー

各種日帰りご宴会・慶事・ご法要でもご利用頂けます。