

選べる御膳 「彩り」

前菜 猪口、胡麻和え 切り干し大根、京生麩煮、春子旨煮

木の葉皿、銀杏豆腐 山葵 薄口べつ甲あんかけ

天子有馬煮

揚げ零余子真蒸 炙りかます小袖寿司

串肴 菊蒻、花丸、玉子焼

子持若布 紅葉麩 公孫樹有平

菊花大根 松葉牛蒡

造り 三種盛り合わせ

あしらい一式

焼物 富士山鱈青海波焼

波皮栗 キヤラ煮 花蓮根

焚合

小蕪含め煮 海老菊花あん

湯葉 小芋 舞茸煮

青身 柚子

主菜

おひとつお選び下さい

- ・名物「すっぽん丸鍋」
- ・天婦羅盛り合わせ
- ・国産牛ステーキ

※サーロイン80gまたはフィレ60g

かやく御飯
京都山利の赤味噌仕立て
季節の果物盛り合わせ
四種盛り合わせ

水菓子
季節の果物盛り合わせ