

選べる御膳 「彩り」

前菜

猪口、胡麻和え

法蓮草 餅麩 春子旨煮

楓丶銀杏豆富

火取かます小袖寿司

天子南蛮漬

子持若布

揚げむかご雲丹真蒸

松葉串、海老吉野煮、餅銀杏、永源寺

公孫樹有平 紅葉麩

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

さわら柚庵黄金焼

キヤラ煮 花蓮根

焚合

小蕪含め煮

海老菊花あんかけ 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

大根御飯

京都山利の赤味噌仕立て

四種盛り合わせ

水菓子

季節の果物盛り合わせ