

前菜

秋の盛り合わせ

柿とマスカットの白和え

帆立のとんぶり和え

木の子スープ 鶏モモ

野菜煎餅と新銀杏

蓮根 慈姑 丸十 牛蒡

豆乳チーズ豆腐とキャビア

鮭のタタキ 山かけ

一汁一菜 甘鯛と蕨蒸しの薄葛仕立て

柚子 三つ葉 椎茸 人参

お造り二種盛り

本日の二種

焼八寸 のどぐろの若狭焼き

菊花蕨 椎茸 獅子唐

和牛イチボ肉と松茸

菊花餡 山葵

ロールキャベツの

サクサク桜えびのかき揚げのせ

水菓子

秋の夜長

秋の木ノ実寄せ

巨峰と梨