

会席コース (令和6年10月1日～11月30日 日替わり)



◇日替わりA

先付	錦秋きのこ
前菜	餅木の葉 秋刀魚梅煮 栗ふくさ焼き
お造り	鮪 イナダ 鰹藁焼き 妻一式
焼物	鰯西京焼き
鍋物	富士の国豚の柚子しゃぶ
揚物※	海鮮茄子はさみ揚げ 青味
酢の物※	柿砵巻き
御飯	こしひかり
御椀・香の物・フルーツ	

◇日替わりB

先付	茄子ふくめ煮
前菜	渋皮栗 秋鮭博多焼き 合鴨チーズ
お造り	鮪 甘海老 秋刀魚 妻一式
陶板	富士の国豚塩糍焼き
煮物	黄菊ときのこの彩り真丈
揚物※	鰯磯揚げ
酢の物※	ままかり黒酢漬け
御飯	こしひかり
御椀・香の物・フルーツ	



※マークはミニ会席には付きません。食材の都合により、内容が変わる事があります。