

2024年10月2日～12月10日

紬  
Tumugi



先附 蒸し鮑と長芋素麺の赤ワインジュレ

造り 四種盛り

煮物椀 菊花仕立て 金目鯛酒焼き

八寸 鯖焼き寿司、鰯西京焼き、松茸とほうれん草のお浸し  
鴨松風、柿白和え、人参ブリュレ、海老芋蟹あんかけ

魚料理 帆立貝と茄子のブルブランソース

肉料理 牛フィレ肉のストロガノフ  
ほうれん草のフィットチーネ

御飯 季節の釜飯 香物 留椀

甘味 マロンと抹茶のプリン

※仕入れ状況により予告なく変更させて頂く場合がございます



2024年10月2日～12月10日

# 花

Hana



先附 御影豆腐

造り 二種盛り

蓋物 蓮根饅頭

八寸 鰯西京焼き、鴨松風、柿白和え  
茄子オランダ煮、ほうれん草お浸し

強肴 もち豚豆乳鍋

揚物 太刀魚利休揚げ

御飯 変わり御飯 香物 留椀

甘味 マロンと抹茶のプリン

※仕入れ状況により予告なく変更させて頂く場合がございます