

## 雅

### 前菜

茸と菊菜浸し  
伊勢海老玄米香煎揚げ  
フォアグラ茶碗蒸し 蕪おろし餡  
旬魚酢め 胡瓜 もって菊

### 造り

季節の鮮魚二種

### 椀物

重陽椀  
旬魚葛打ち  
椎茸鑄込み

### 焼物

季節の焼き魚  
あしらい一式

### 預け鉢

相州和牛塩すき  
空心菜と揚げ牛腸炒め

### 油物

雲丹湯葉巻き

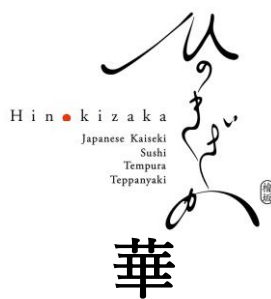
### 食事

毛蟹蒸し寿司  
味噌汁

### 水菓子

葡萄ブランマンジェ わらび餅

¥20,500



## 前菜

鮑塩蒸し 茸と菊菜浸し  
伊勢海老玄米香煎揚げ  
フォアグラ茶碗蒸し 蕪おろし餡  
蟹砵巻き 胡瓜 もって菊

## 造り

季節の鮮魚三種

## 椀物

重陽椀  
旬魚葛打ち  
椎茸鑄込み

## 焼物

特選季節の焼き魚  
あしらい一式

## 預け鉢

相州和牛塩すき  
空心菜と揚げ牛腸炒め

## 油物

雲丹湯葉巻き  
京かんざし

## 進肴

衣笠茸才巻海老鑄込み

## 食事

釜炊き白米  
いくら醤油漬け  
味噌汁 香の物

## 水菓子

葡萄ブランマンジェ わらび餅  
季節のフルーツ

¥30,700

上記料金にはサービス料と税金が含まれております。  
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。  
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。