



錦

前菜

菊菜と茸浸し
秋鮭玄米香煎揚げ
フォアグラの茶碗蒸し 蕪おろし餡

椀物

舞茸真丈
旬魚葛打ち

造り

季節の鮮魚

焼物

旬魚炭火焼き

温物

相州和牛塩すき
空心菜と揚げ牛腸炒め

油物

旬魚海老真丈包み

食事

さがみあやせポーク角煮と茸の釜炊き
温玉
赤出汁 香の物

水菓子

葡萄ブランマンジェ
わらび餅

¥ 10,900

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。