

漣

先附

春菊ときのこの浸し

寿司

烏賊 白身二種 貝類 雲丹いくら

一品

甘鯛と冬瓜の生海苔あんかけ

寿司

とろ 赤身 海老 光物二種 穴子
玉子 干瓢巻

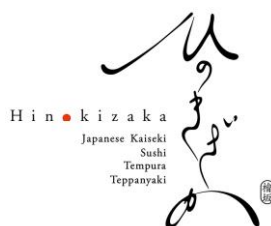
椀

豆腐と葱の味噌汁

デザート

栗のブランマンジェ
柿のコンポート

¥ 20,500



饗

先附

春菊ときのこの浸し

刺身

戻り鰹 目一鯛

焼物

季節の焼き魚

寿司

墨烏賊 細魚 自家製醤油漬けいくら

一品

太刀魚南蛮漬け

寿司

赤貝 雲丹 平目

一品

甘鯛と冬瓜の生海苔あんかけ

寿司

車海老 とろ 穴子 とろたく巻き 玉子

椀

豆腐と葱の味噌汁

デザート

栗のブランマンジェ

柿のコンポート

季節のフルーツ

¥ 30,700