

紅葉会席

先付

菊菜とアワビ茸お浸し
もって菊 橘出汁ジュレ

胡麻豆腐

零余子 カラスミ 胡麻餡

吸物

土瓶蒸し

松茸 秋鱧 三葉 酢橘

造り

本日のお造り

花穂 山葵 土佐正油

焼八寸

吹き寄せ盛り

鮎杉板焼き、銀杏

葉地神 栗チーズ 胡桃鱈甲

柿生ハム奉書巻き、味玉

鯛棒寿司 鮫肝 煎餅

蓋物

海老芋含め煮

小蓼 湯葉

人参 鉄火味噌

強肴

鴨鍋

九条葱 青菜

留碗

合せ味噌仕立て

ゆし豆腐 なめこ 山椒

食事

秋彩ご飯

イクラ醤油漬け 焼鮭

山葵 海苔 吸いどろろ

香彩

三種盛り

水菓子

季果盛り合わせ

17,000円

Set Menu "Kouyou Kaiseki"

Small Appetizer

Assorted Appetizers

Japanese Clear Soup "Dobin-mushi" Style with "Matsutake" Mushrooms and Conger Pike

Today's Sashimi Assorted Seasonal Dishes

Boiled "Ebi-imo" Taro, Small Turnip, "Yuba" and Carrot and "Tekka-Miso" Japanese Condiment

Duck Pot with Green Onion and Green Vegetables

Mixed Miso Soup with Local "Yushi-Tofu" and "Nameko" Mushrooms

Steamed Rice with Salmon Roe Marinated in Soy Sauce, Grilled Salmon, "Wasabi", Seaweed and Grated Yam

Assorted Japanese Pickles Seasonal Fruits

¥17,000

per person

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。