



秋の実膳・・・3,300円

- | | |
|-----|---|
| 前菜 | 生帆立ゼリー寄せ 里芋田楽焼 海老ふくさ焼
ころ柿 木の子胡麻豆腐 若鶏八幡巻 |
| 刺身 | 鮪 鰹たたき 鰯 烏賊 |
| 蒸物 | 茶碗蒸し(三ツ葉・鶏肉・板・海老・麩) |
| 焼物 | 子持ち鮎 はじかみ |
| 台の物 | 木の子鍋(豚バラ・白菜・長葱・水菜・豆腐・かきの
木・椎茸・しめじ・なめこ・白舞茸) |
| 煮物 | 野菜饅頭 |
| 中皿 | 米茄子田楽焼 |
| 凌ぎ | 信州蕎麦 葱 |
| 揚物 | 海老 太刀魚 丸十 蓮根 パセリ |
| 食事 | 白飯 |
| 汁物 | 赤出汁(なめこ・三ツ葉) |
| 香物 | 梅干 野沢菜漬 つぼ漬 大根糠漬 |
| 水菓子 | 梨ゼリー ダブルベリーケーキ 林檎 梨 メロン |



涼風 秋夜膳・・・1,760円

- | | |
|-----|----------------------------|
| 前菜 | 生帆立ゼリー寄せ 海老ふくさ焼
木の子胡麻豆腐 |
| 刺身 | 鮪 鰯 烏賊 |
| 蒸物 | 茶碗蒸し(三ツ葉・鶏肉・板・海老・麩) |
| 焼物 | 子持ち鮎 はじかみ |
| 中皿 | 米茄子田楽焼 |
| 凌ぎ | 信州蕎麦 葱 |
| 揚物 | 海老 太刀魚 丸十 蓮根 パセリ |
| 食事 | 白飯 |
| 汁物 | 赤出汁(なめこ・三ツ葉) |
| 香物 | 梅干 野沢菜漬 つぼ漬 大根糠漬 |
| 水菓子 | 梨ゼリー ダブルベリーケーキ 林檎 |

(時季により内容が変わる場合があります。)