

味覚御膳

二三〇〇円（税込）

小鉢

造里

替鉢

今週のメイン料理

食事

香の物

留 椀

甘 味

秋色重箱「紅葉」

三〇〇〇円（税込）

一ノ重 前菜

南瓜豆腐

茸菊花和え

月見丸十

牛すじ煮込み

ベ鯖炙り寿司

造里

鰹のタタキ

二ノ重

強肴

秋鮭きのこソース焼

新銀杏 紅葉人参

焼茄子ゼリー掛け

三ノ重

油物

秋刀魚変わり揚げ

南瓜 青唐

塩 レモン

替鉢

糸島豚香草パン粉焼

マスタードソース

食事

茸御飯

香の物

二種盛

留 椀

赤出汁

甘 味

マロンムース

梨甲州煮



料理内容が一部変更になる場合がございます。写真はイメージです。



お昼の限定会席「雅」

四五〇〇円 (税込)

前菜	南瓜豆腐 月見丸十 茸菊花和え
椀	萩真丈 焼白葱 舞茸 木ノ芽
造里	鰹タタキ あしらい一式
焼物	秋鮭クリーム焼 新銀杏 紅葉人参
強肴	糸島豚香草パン粉焼 マスタードソース
食事	茸御飯
香の物	二種盛り
留椀	赤出汁
甘味	本日の甘味

旬菜会席

六五〇〇円 (税込)

前菜	南瓜豆腐 茸菊花和え 月見丸十
椀	萩真丈 焼白葱 松茸 木ノ芽
造里	鰹タタキ 鯛重ね 烏賊ソーメン あしらい一式
焼物	秋鮭茸ソース焼 新銀杏 紅葉人参 焼茄子ゼリー掛け
強肴	博多和牛くわ焼 玉葱 里芋 人参 舞茸 パプリカ パスレー
食事	茸御飯 ベ鯖炙り寿司
香の物	二種盛り
留椀	赤出汁
甘味	マロンムース 梨甲州煮 おはぎ