

秋色重箱「紅葉」

三〇〇〇円 (税込)



料理内容が一部変更になる場合がございます。

一ノ重 前菜 黒胡麻豆腐 クコの実

月見丸十
茸と小松菜菊花和え
焼茄子ゼリー掛け
牛すじ煮込み

造里 鰹のタタキ

二ノ重 強肴 糸島豚香草パン粉焼
秋鮭茸ソース焼

三ノ重 油物 秋刀魚鳴戸揚
塩レモン

替り鉢 鱧玉柳川風
粉山椒三つ葉

食事 茸御飯
葱揚げジャコ

留 椀 赤出汁

香の物 二種盛

甘味 ほうじ茶プリン
おはぎ

味覚御膳

二〇〇〇円 (税込)

小鉢
造里
替鉢
今週のメイン料理
食事
甘味



お昼の限定会席「雅」

四五〇〇円 (税込)



写真はイメージです。

- 前菜 黒胡麻豆腐 クコの実
月見丸十
茸と小松菜菊花和え
- 椀 笹身葛打ち
平茸 紅葉人参 木ノ芽
- 造り 鰹タタキ
烏賊 妻一式
- 焼物 秋鮭茸ソース焼
新銀杏 いちちょう南瓜
- 強肴 糸島豚香草パン粉焼
マスタードソース
- 食事 茸御飯
秋刀魚棒寿司
- 留椀 赤出汁
- 香の物 二種盛り
- 甘味 本日の甘味



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。

旬菜会席

六〇〇〇円

(税込)



- 前菜 黒胡麻豆腐
茸と小松菜菊花和え
月見丸十
- 椀 笹身葛打ち
松茸 紅葉人参 木ノ葉
- 造り 鰹タタキ
鯛重ね唐墨ちらし 妻一式
- 焼物 秋鮭茸ソース焼
焼茄子ゼリー掛け
新銀杏 いちちょう南瓜
- 強肴 博多和牛すき焼
焼豆腐 白菜 白葱 舞茸
紅葉麩
- 食事 茸御飯
秋刀魚棒寿司
- 留椀 赤出汁
- 香の物 二種盛り
- 甘味 ほうじ茶プリン
梨甲州煮