松花堂　四〇〇〇円（税込）

箱
口取り
造里
魚料理
肉料理
替鉢
食事
香の物
止椀
季節のデザート

秋色重箱「錦秋」　五〇〇〇円（税込）

造里　はまち
みらいサーモン
烏賊　あしらい一式

椀　蓮根餅
平茸
短冊人参　大根
木の芽

一ノ重　前菜　黒胡麻豆腐
柿と茸白和え
目張茸餡かけ
湯葉豆富
鶏八幡巻
秋刀魚棒寿司

二ノ重　焼物　鰆けんちん焼
寄せ丸十

三ノ重　替鉢　博多和牛ローストビーフ
玉葱　じゃが芋　南瓜
舞茸　パプリカ
イタリアンパセリ

食事　鮭ちりめん御飯

香の物　二種盛

止椀　赤出汁

甘味　アップルシナモンムース
りんご密煮

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。

旬菜会席　六五〇〇円（税込）

前　菜　黒胡麻豆腐
　　柿と茸白和え
　　寄せ丸十

椀　蓮根餅
　　平茸
　　短冊人参　大根　木の芽

造　里　はまち唐墨ちらし
　　みらいサーモン
　　鮪　あしらい一式

焼　物　鰆けんちん焼
　　栗渋皮甲州煮

強　肴　博多和牛ロースト
　　玉葱　じゃが芋　南瓜
　　舞茸　パプリカ
　　イタリアンパセリ

食　事　海鮮巻
　　秋刀魚棒寿司

香の物　ガリ

止　椀　赤出汁

甘　味　アップルシナモンムース
　　りんご密煮
　　甘露芋

萌木会席　八五〇〇円（税込）

前　菜　黒胡麻豆腐
　　柿と茸白和え
　　合鴨葱巻
　　菊菜と九絵浸し
　　寄せ丸十

椀　蓮根餅
　　平茸　短冊人参　大根　木の芽

造　里　九絵葱巻
　　本鮪
　　炙り海老　あしらい一式

焼　物　鰆けんちん焼
　　栗渋皮甲州煮

替　鉢　甘鯛と海老芋
　　煎り出し
　　茄子　松茸　青唐

強　肴　博多和牛ロースト
　　玉葱　じゃが芋　南瓜
　　舞茸　パプリカ イタリアンパセリ

食　事　海鮮巻
　　秋刀魚棒寿司

香の物　ガリ

止　椀　赤出汁

甘　味　アップルシナモンムース
　　りんご密煮
　　甘露芋