秋色重箱　綿秋　五〇〇〇円（税込）

造里　鰹タタキ
鯛重ね唐墨ちらし　妻一式

一ノ重　前菜　黒胡麻豆腐　クコの実
月見丸十
茸と小松奈菊花和え
焼茄子ゼリー掛け
牛すじ煮込み

二ノ重　強肴　糸島豚香草パン粉焼き
秋鮭茸ソース焼き
新銀杏　いちょう南瓜

三ノ重　替り鉢　博多地鶏治部煮
焼豆腐　白葱　青味

油物　秋刀魚鳴戸揚げ
松茸天ぷら　南瓜　青唐
塩　レモン

食事　茸御飯
葱　揚げジャコ

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

松花堂　四〇〇〇円（税込）

口取り　造里　魚料理　肉料理
替り鉢
食事
季節のデザート

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）

写真はイメージです。

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

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。

萌木会席　八〇〇〇円（税込）

前菜　黒胡麻豆腐　クコの実
　　茸と小松菜菊花和え
　　月見丸十
　　サーモンと栗のバゲット
　　栗麩田楽

椀　笹身葛打ち
　　松茸　紅葉人参　木ノ実

造り　鰹タタキ
　　鯛重ね唐墨ちらし
　　烏賊　妻一式

焼物　秋鮭茸ソース焼
　　新銀杏　いちょう南瓜
　　焼茄子ゼリー掛け

替鉢　夕残鱧二色揚
　　松茸　南瓜　青唐
　　塩レモン

強肴　博多和牛すき焼き
　　焼き豆腐　白菜　白葱　舞茸
　　紅葉麩

食事　茸御飯
　　葱揚ジャコ
　　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
　　おはぎ