

造 里 鯛重ね唐墨ちらし鰹タタキ 妻一式

ノ 重 前菜 月見丸十黒胡麻豆腐 焼茄子ゼリー掛け茸と小松奈菊花和え クコの実

牛すじ煮込み

二ノ重 強肴 新銀杏 いちょう南爪秋鮭茸ソース焼き

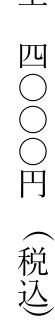
三ノ重 替り鉢 焼豆腐 白葱 博多地鶏治部煮 青味

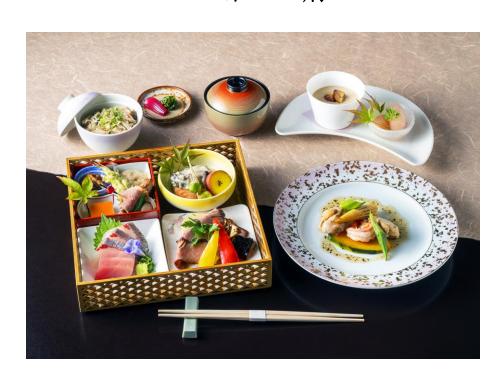
油 物 塩 レモン松茸天ぷら 南秋刀魚鳴戸揚げ 南爪 青唐

食 事 **芦**瀬飯 揚げジャコ

松花堂 四〇〇〇円

口取り 造 里 魚料理 肉料理







甘 味 梨甲州煮

季節のデザート

香の物

二種盛り

替り鉢

食事

留

椀

赤出汁

前

菜



写真はイメージです。

前 菜 月見丸十茸と小松菜菊花和え黒胡麻豆腐

椀 笹身葛打ち

松茸 紅葉人参 木ノ葉

造 ŋ 鯛重ね唐墨ちらし鰹タタキ

妻一

焼 新銀杏 物 焼茄子ゼリー地 いちょう南爪 掛け

肴 ( 白菜 白葱

強

紅葉麩性多和牛力

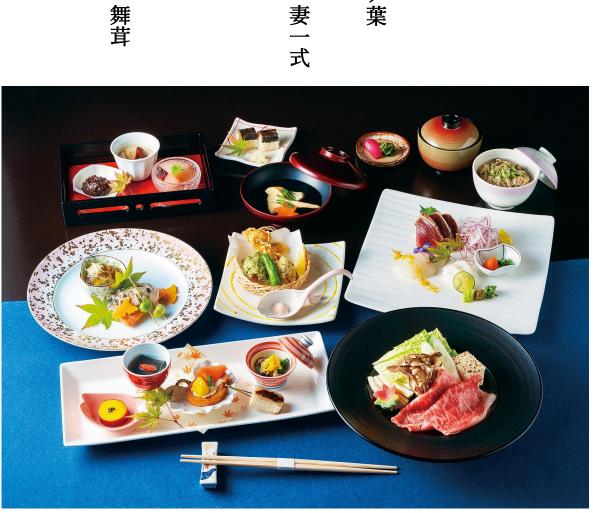
食 事 秋刀魚棒寿司茸御飯

留 椀 赤出汁

香 の物 梨甲州煮 一種盛り

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。

替

鉢

塩松残 茸鱧

ー モ南色 ン爪揚

青唐

焼

新物銀

一焼茄子ゼリー牌 | 秋鮭茸ソース焼

掛 け

造

ŋ

烏賊鯛重ね唐墨ちらし鰹タタキ

妻一

大

椀

松茸 紅葉人参笹身葛打ち

木ノ実

食 強

肴 

ź

白焼 菜き

白葱

舞茸

事 寿ジョヤ

コ

椀 赤出汁

留

香 の 物 二種盛り

味 おはぎ 梨甲州煮 リン

甘

