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
止椀
甘味

秋色重箱「紅葉」　三〇〇〇円（税込）

一ノ重
前菜
黒胡麻豆腐
柿と茸白和え
寄せ丸十
鶏八幡巻
秋刀魚棒寿司
栗渋皮甲州煮

二ノ重
焼物
目張唐揚げ
茸餡かけ　紅葉人参
湯葉豆腐

三ノ重
造里
はまち　みらいサーモン
あしらい一式

替鉢
糸島豚塩レモン焼
茄子　玉葱　パプリカ
イタリアンパセリ

御飯
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
甘露芋

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　黒胡麻豆腐
　　柿と茸白和え
　　秋刀魚棒寿司

椀　　蓮根餅
　　平茸
　　短冊人参　大根
　　木の芽

造　里　はまち
　　みらいサーモン
　　あしらい一式

焼　物　鰆けんちん焼
　　栗渋皮甲州煮

強　肴　糸島豚塩レモン焼
　　茄子　玉葱　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　本日の甘味

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