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
留椀
季節のデザート

秋色重箱「錦秋」　五〇〇〇円（税込）

造里　鰹タタキ
　　鯛重ね
　　烏賊
　　あしらい一式
一ノ重　前菜　南瓜豆腐
　　月見丸十
　　茸菊花和え
　　牛すじ煮込み
　　〆鯖炙り寿司
二ノ重　焼物　秋鮭茸ソース焼
　　新銀杏　紅葉人参
　　焼茄子ゼリー掛け
三ノ重　強肴　博多和牛くわ焼
　　玉葱　里芋　人参
　　舞茸　パプリカ
　　パスレー
替鉢　名残鱧柳川風
　　笹がき牛蒡　玉
　　三つ葉
食事　茸御飯
香の物　二種盛り
留椀　赤出汁
甘味　マロンムース
　　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。

旬菜会席　六五〇〇円（税込）

前菜　南瓜豆腐
　　茸菊花和え
　　月見丸十

椀　萩真丈
　　焼白葱
　　松茸　木ノ芽

造里　鰹タタキ
　　鯛重ね
　　烏賊ソーメン
　　あしらい一式

焼物　秋鮭茸ソース焼
　　新銀杏　紅葉人参
　　焼茄子ゼリー掛け

強肴　博多和牛くわ焼
　　玉葱　里芋　人参
　　舞茸　パプリカ　パスレー

食事　茸御飯
　　〆鯖炙り寿司

香の物　二種盛り

留椀　赤出汁

甘味　マロンムース
　　梨甲州煮
　　おはぎ

萌木会席　八五〇〇円（税込）

前菜　南瓜豆腐
　　茸菊花和え
　　月見丸十
　　秋刀魚変わり揚げ
　　のし海老唐墨まぶし

椀　萩真丈
　　焼白葱　松茸　木ノ芽

造里　鯛雲丹巻き
　　本鮪
　　烏賊ソーメン　あしらい一式

焼物　秋鮭茸ソース焼
　　新銀杏　紅葉人参
　　焼茄子ゼリー掛け

替鉢　名残鱧柳川風
　　笹がき牛蒡　玉葱
　　三つ葉

強肴　博多和牛くわ焼
　　玉葱　里芋　人参
　　舞茸　パプリカ　パスレー

食事　茸御飯
　　〆鯖炙り寿司

香の物　二種盛り

留椀　赤出汁

甘味　マロンムース
　　梨甲州煮
　　おはぎ