



# 十月 吹き寄せコース

## 小鉢

焼塩鯖の甘酢卸し 塩煮玉子  
蛸と蛇腹胡瓜の宗田鰹オイル和え

## 刺身

戻り鰹 真鯛  
茗荷 紫蘇 大根 土佐醤油

## 焼物

はまちのもろみ焼き  
蓮根 ブロッコリ

## 冷鉢

冷やしなめこうどん  
トマト 紫蘇 煎り出汁



## 揚げ物

鶏笹身の梅味噌フライ  
焼しし唐

## 留椀

赤出汁

## 食事

おにぎり  
たらこ・揚げ玉・青のり

## 甘味

バナラアイスクリーム

※食材は仕入れ状況により多少の変更がある場合がございます。