

夜

九月 会席料理ご献立

先附

汲み上げ湯葉
モロヘイヤとなめこ茸のお浸し
いくら醤油漬 菊花

椀物

サーモンの玄米揚げ
炙り舞茸 ほうれん草 酢橘

造里

はまち焼霜 たい
茗荷 紫蘇 生山葵 土佐醤油

旬菜

松茸と鰹のフライ
山椒サワークリーム



口休

蟹身と胡瓜、梨の土佐酢和え
柚子皮

強肴

和牛のもろみ焼き
ひしほ味噌 山芋
揚げさつま芋 青海苔

留椀

赤だし汁
青葱 とろろ昆布

食事

京式部米
香の物

甘味

季節のフルーツ入りセミフレッド

飲物

ナポリのエスプレッソ
又は
寺島屋彌兵衛商店の煎茶

※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。



鎬矢まつ井