



九月 吹き寄せコース

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

造里

はまち焼霜 たい
茗荷 紫蘇 生山葵 土佐醤油

揚物

サーモンの玄米揚げ
苦瓜とさつま芋の搔き揚げ
山椒塩

口休

蟹身と胡瓜、梨の土佐酢和え
柚子皮



焼物

鶏肉もろみ焼き
ひしほ味噌 山芋 青海苔

食事

鱈子と昆布のおにぎり

汁物

赤出汁 青葱 とろろ昆布

甘味

かぼちや茶巾



※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。



鎚矢まつ井