



百合

19,000円(税込20,900円)

先付 先付 前菜 先椀 向付 魚料理 口直し 肉料理 食事 デザート

本日の一番出汁

先付と前菜の盛り合わせ

冷製 豆乳葛豆腐 枝豆 百合根 雲丹 しめじ 山葵 セルフイーユ

温製 甘鯛かぶら蒸し 旨出し 鮎 木くらげ 人參 絹さや 銀杏

花豆(常陸大黒生姜煮) 菊花浸し 秋鮭 柚香焼き

多幸柔煮(もろ胡瓜) 平湯 葉卵の花揚げ 酢取り茗荷

清汁仕立て 海老真丈 椎茸 結び三つ葉 柚子

旬魚 彩いろ 妻物二式

鮑のステーキ または 旬の焼魚

季節のグラニテ

黒毛和牛炭火焼き 杉板包み石焼き

季節の野菜 天ぷら盛り合わせ または 彩り野菜の盛り合わせ

鯛茶漬け または 季節の炊き込み御飯 または 赤飯

赤出汁 香の物

3種のスイーツアソート

※旬の食材を使用しておりますため状況によって変更する可能性があります
 ※他にも多様なオプションをご用意いたします 詳細は担当プランナーにお問合せ下さい
 ※表記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします