

## 霜月献立

おひとり様 ¥20,000 (税抜)

### 先付

鮫肝と毛蟹葱味噌和え  
法蓮草、長芋、ちり酢ゼリー、芽葱、花穂

### 前菜

鱈とその白子の柚香蒸し  
巻海老、三つ葉、下仁田葱、銀箔、生姜

### 御椀

金目鯛と堀川牛蒡白味噌仕立て  
青梗菜、紅葉野菜、木の芽

### 造里

鰯と甘海老  
辛味大根、本山葵、カボス、フレークソルト

### 替鉢

吉次鱗焼き  
聖護院蕪、友地餡、打ち葱、針柚子

### 箸休

青紫蘇の冷製

### 強肴

飛騨牛と舞茸天  
银杏、甘長唐辛子、生七味、みぞれ酢

### 食事

土鍋炊きの新米  
イクラ、ちりめん山椒、秋鮭、海苔  
菊菜と百合根の吸い物

### 水菓子

林檎のコンポートにアールグレイジュレ  
豆乳アイスクリーム、醤油麴ソース



仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます

料亭 壺中庵  
03-3441-8888