

## 長月献立

おひとり様 ¥20,000 (税抜)

### 先付

菱蟹と雲丹

長芋、オクラ、花穂、柚子ジュレ、菊菜菊花

### 前菜

穴子梅紫蘇揚げ

コーンボール、青唐、無花果、白酢

### 吸物

鱧と松茸の土瓶蒸し

巻海老、百合根、三つ葉、酢橘

### 造里

厳選旬魚3種

目物一式、土佐醤油、フレークソルト

### 焼物

子持鮎塩焼き

新銀杏、小芋、染卸し、蓼酢

### 替鉢

丸と鰻の絹蒸し

蓮根、粉山椒、木の芽

### 強肴

飛騨牛

甘長唐辛子、揚げ葱、山わさび、卸しポン酢

### 食事

鮭の炊き込み御飯にイクラ

合わせ味噌仕立て

香の物

### 甘味

和栗のムース

安納芋アイス、ザクロ、柿



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