

霜月献立

おひとり様 ¥20,000 (税サ抜)

先付

鮫肝とズワイ蟹

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 銀餡 生姜

御椀

鰯と海老芋薄葛仕立て

椎茸 つる菜 紅葉野菜 木の芽

造里

厳選旬魚3種

目物一式 土佐醤油 フレークソルト

替鉢

吉次酒蒸し

聖護院大根 菊花餡 九条葱 針柚子 黒七味

揚物

鮫鱈の唐揚げ

銀杏 青唐 塩 国産檸檬 稲穂

強肴

飛驒牛

揚葱 甘長唐辛子 山わさび 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

洋梨のコンポートにアールグレイジュレ
豆乳アイス ブルベリーソース



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