

松景がに会席

り天然本鮔と冬の味覚

七〇、〇〇〇円

※十一月十日から十二月二十九日まで

前菜

松景がにとキヤビア 酢の物
天然鮔中とろ刺しと酒盗和え
河豚唐揚げ 銀杏松景
黒毛和牛ロースト 麴ソース

造り変わり

握り寿司

松景がに 天然本鮔漬け

焼物

松景がに甲羅味噌焼き

鍋物

松景がにと伯州美人 一人鍋
白菜 大椎茸 水菜 豆腐
かばす出汁醤油 柚子胡椒

食事

松景がに釜炊き御飯
香の物 蜆赤出汁
又は
松景がに雑炊
餅 玉子 浅葱 香の物

水菓子

季節の果物三点盛り

デザート

半兵衛麩ぜんざい

月代 つきしろ 二〇、〇〇〇円

前菜

松茸と蒸し鮑 菊花ゼリー掛け
カシューナッツ豆腐 鼈甲餡
秋の実白和え 銀杏松景
鮮魚柚庵焼
青豆薩摩揚げ串打ち 新丸十
炙り鰯鯖寿司 芽生姜

温物

雲丹と生湯葉玉地蒸し

松茸餡掛け

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜
柚香ドレッシング掛け
季節のお造り二種

煮物

松茸と鰹オランダ煮
柚子胡椒仕立て

進肴

国産牛フィレステーキ
焼野菜 ポン酢添え

食事

松茸搔揚げ天せいろ蕎麦

水菓子

彩り果実の葡萄ジュレ掛け
フロマージュブラン
ミルクジェラート

山吹 やまぶき 二五、〇〇〇円

前菜

鮮魚柚庵焼 小芋田楽焼
蓮根磯部揚げ 松茸天婦羅
銀杏松景
鰻一夜干しと根三つ葉山葵浸し
鰯鯖と茗荷の酢の物

生雲丹と湯葉玉地蒸し 松茸餡掛け

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜
和風カルパッチョ
季節のお造り二種

焼物

蒸し鮑ととろ茄子トマト煮
バジル香草焼き

煮物

海老真薯と松茸 柚子胡椒仕立て

進肴

黒毛和牛ロースト
焼野菜 ポン酢添え

食事

松茸搔き揚げ天せいろ蕎麦

水菓子

季節の果物二種盛り

甘味

栗蒸し羊羹

朱 あかり 三〇、〇〇〇円

前菜

鮮魚柚庵焼 小芋田楽焼
蓮根磯部揚げ 松茸天婦羅
銀杏松景
鰻一夜干しと根三つ景山葵浸し
鰯と茗荷の酢の物

お椀

鰻と松茸 土瓶蒸し

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜
和風カルパッチョ
季節のお造り三種

焼物

天然蒸し鮑ととろ茄子トマト煮
バジル香草焼き

進肴

黒毛和牛フィレステーキ
焼野菜 ポン酢添え

食事

松茸釜炊きご飯
香の物 蜆赤出汁

水菓子

季節の果物三種盛り

甘味

栗蒸し羊羹

鼓 つづみ 一六、〇〇〇円

平日昼限定

前菜

松茸とつぶ貝 菊花ゼリー掛け
カシユーナッツ豆腐 鼈甲餡
秋の実白和え 銀杏松景
鮮魚柚庵焼
青豆薩摩揚げ串打ち 新丸十
炙り鰯鯖寿司 芽生姜

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜
柚香ドレッシング掛け
季節のお造り一種

煮物

松茸と鰻オランダ煮
柚子胡椒仕立て

進肴

和風ビーフシチュー
たぐり湯葉と松茸

食事

松茸五目ご飯
味噌汁 香の物

水菓子

彩り果実の葡萄ジュレ掛け
フロマージュブラン
ミルクジェラート

※入荷状況により食材に変更が生じる場合もございます。

※料金に別途サービス料を加算させていただきます。