「悠プラン」　二七、〇〇〇円

御祝盛
真名鰹麹味噌焼　小袖玉子　海老酒煮
雲子煮卸し
海月と加賀蓮根梅和え　菜花辛子浸し
ふぐ唐揚げ　しし唐　銀杏松葉　かぼす
子持ち昆布と青菜　紅葉寄せ
子持ち鮎煮浸し　蕪膾　穴子昆布巻

御造里
季節の薄造り　生野菜
黒酢山椒ドレッシング掛け
お造り二種盛り

御家喜物
蒸し鮑と蟹　香味焼

御多喜物
帆立玄米揚げと聖護院蕪　豆乳餡掛け

御進肴
黒毛和牛ローストポン酢添え
焼野菜

御食事
天然鯛と山椒炊き込み御飯
蛤真薯のお吸物　香の物

御水菓子
彩り果実　クープ仕立て
薔薇の香り　ミルクジェラート

御甘味
栗蒸し羊羹

「舞プラン」　三二、〇〇〇円

御祝盛
真名鰹麹味噌焼　小袖玉子　海老酒煮
雲子煮卸し
海月と加賀蓮根梅和え　菜花辛子浸し
ふぐ唐揚げ　しし唐　銀杏松葉　かぼす
子持ち昆布と青菜　紅葉寄せ
子持ち鮎煮浸し　蕪膾　穴子昆布巻

御造里
季節の薄造り　生野菜
黒酢山椒ドレッシング掛け
お造り三種盛り

御家喜物
蒸し鮑と蟹　香味焼

御多喜物
伊勢海老と聖護院蕪　鱧鰭餡

御進肴
黒毛和牛フィレステーキ
焼野菜　ポン酢添え

御食事
天然鯛と山椒炊き込み御飯
蛤のお吸物　香の物

御水菓子
季節の果物盛り合わせ

御甘味
栗蒸し羊羹

※入荷状況により食材に変更が生じる場合もございます。