

# 秋特別懐石「秋祭り」御献立

先付け 無花果・椎茸の白和え 畑のキヤビニア

八寸 菊花と水菜の御浸し 柿膾 サーモン共和え

小袖寿司 柿玉子 鮎甘露煮 紫頭巾

椀物代わり 九州産鱈の土瓶蒸し

(鱈 海老 松茸 銀杏 三つ葉 醋橘)

造り 狹腹 赤身 菊花烏賊 季節のあしらえ

焼き物 かます柚庵焼き 甘鯛素揚げ 酢取り茗荷

温物 長崎和牛と松茸の鋤焼き

御飯物 紅葉鯛茶漬け 香の物

甘味 特製甘味