

秋の味覚と旬の地魚御膳

先付け

地魚の南蛮漬け 鶏冠海苔 蛇腹胡瓜

茸の白和え（舞茸 椎茸 占地）クコの実

造り

長崎県産戻り鰹の叩き オニオンスライス 洗い葱 紅葉卸し

大葉 茗荷 ポン酢

蒸し物

松茸の羽二重蒸し 菊花飴

焼き揚げ物

カマス杉板焼 酢取り茗荷

海老蓑揚げ 烏賊龍田揚げ 蓮根煎餅 酢橘

＋3000円で焼き揚げ物を長崎和牛に変更できます。（80g）

煮物

長崎県産紅葉鯛の兜煮 季節野菜の炊合せ

青身 柚子

御飯物

御飯（佐賀県産夢しずく） 香の物

小吸い物（松茸真薯 三つ葉 木の葉人参 木の芽）

甘味

栗塗抹茶盛り 抹茶テリーヌ 伊万里梨 柘榴 薄荷