

# 夕餉

一〇八九〇円

## 長月

秋分を迎える今月、残暑の引きと共に夏の終わりと秋の訪れを感じる頃でございます。野山では朝夕の涼しさと共に、葉に付いた白露や南へ渡る鳥たちも見られるようになり、日々次第に移り行く季節の匂を、お届けいたします。

### (壺の前菜)

大助 いくら

### (貳の前菜)

無花果 とんぶり インカのめざめ冷製

### (参の前菜)

車海老 パプリカバジルバター焼き

### (魚)

長月の鮮魚 柿トンカ豆

### (グラニエ)

和梨

### (肉)

和牛ランイチ 松茸 かぼす

### (ご飯 お味噌汁)

お代わりお好きだけ

ご飯 山形県産はえぬき

漬物 自家製糠漬け三種

お味噌汁 仙台八丁味噌赤だし

肉そぼろ 北海道産生醤油・徳島県産和三盆・

国産生姜

### (甘味)

三種の葡萄 八海山酒粕ジュレ 赤米アイス

お茶

小菓子



# 夕餉

一三三三〇円

## 長月

秋分を迎える今月、残暑の引きと共に夏の終わりと秋の訪れを感じる頃でございます。野山では朝夕の涼しさと共に、葉に付いた白露や南へ渡る鳥たちも見られるようになり、日々次第に移り行く季節の旬を、お届けいたします。

### (壺の前菜)

大助 いくら

### (式の前菜)

無花果 とんぶり インカのみぎめ冷製

### (参の前菜)

車海老 パプリカバジルバター焼き

### (肆の前菜)

本鮪 レアカツ

### (魚)

長月の鮮魚 柿 トンカ豆

### (グラニエ)

和梨

### (肉)

飛騨牛ランイチ炙り焼き

### (ご飯 お味噌汁)

お代わりお好きなだけ

ご飯 山形県産はえぬき

漬物 自家製糠漬け三種

お味噌汁 仙台八丁味噌赤だし

肉そぼろ 北海道産生醤油・徳島県産和三盆・

国産生姜

### (甘味)

三種の葡萄 八海山酒粕ジュレ 赤米アイス

お茶

小菓子



# 夕餉

二〇〇〇〇円

## 長月

秋分を迎える今月、残暑の引きと共に夏の終わりと秋の訪れを感じる頃でございます。  
野山では朝夕の涼しさと共に、葉に付いた白露や南へ渡る鳥たちも見られるようになります。  
日々次第に移り行く季節の旬を、お届けいたします。

### (壹の前菜)

大助 いくら

### (貳の前菜)

無花果 とんぶり インカのめざめ冷製

### (参の前菜)

車海老 パプリカバジルバター焼き

### (肆の前菜)

本鮪 レアカツ

### (伍の前菜)

伊勢海老炙り焼き

### (魚)

長月の鮮魚 柿 トンカ豆

### (グラニテ)

和梨

### (肉)

黒毛和牛サーロイン 松茸 かぼす

### (ご飯 お味噌汁)

お代わりお好きなたけ

ご飯 山形県産はえぬき

漬物 自家製糠漬け三種

お味噌汁 仙台八丁味噌赤だし

肉そぼろ 北海道産生醤油・徳島県産和三盆・

国産生姜

### (甘味 お茶)

三種の葡萄 八海山酒粕ジュレ 赤米アイス

お茶

小菓子

