

色づく秋

九、六八〇円

先付け

里芋豆腐 黒胡麻庵掛け
印元 針柚子

お椀

占地茸ふかし 鱧団子葛打ち
貝割菜 松葉柚子

御造り

紅葉鯛薄作り 烏賊鹿子
鮪 妻一式

中皿

鴨松茸巻 紅葉野菜
銀杏 焼栗 稲穂

焼き物

サーモン蕎麦の実味噌焼
青唐辛子 矢生姜

煮物

蕪風呂炊き 黄菊餡掛け 青味
蓮根白煮 里芋旨煮
木の芽

御食事

舞茸天婦羅温蕎麦
又は

江戸三度ご飯 お味噌汁
香の物

水菓子

りんごのパンナコッタ
焼き林檎添え