

# お 献 立

先付 滑子とろろ汁

紅葉人参 三つ葉 山葵

前菜 三種盛り

・甘海老とんぶり和え

菊花なます 大和芋とろろ

加減酢ゼリー

・太秋柿の白和え

無花果 シヤインマスカット

胡桃花梨糖 蔓紫の穂

・(かぼす釜にて) 渡蟹雲和え

焼松茸 蟹酢 絞りかぼす

煮物碗 清水仕立て

鱧葛打ち萩見立て

(小豆・銀杏・枸杞の実・干口子)

松茸 菊花玉子 鶯菜 梅肉 振り柚子

御造里 皮剥重ね造里 キヤビア添え

岩塩 酢橘 山椒オイル

・伊勢紅葉鯛 昆布締め焼霜

千草剣 酢取り茗荷

もつて菊 食用菊 山葵酢

・中とろ重ね造里

長芋 酢橘 卸し山葵 土佐醤油

焼肴 穴子奉書紙箱焼き

松茸・九条葱・舞茸味噌炒め

栗煎餅 石川小芋

穂紫蘇

炊合せ 鰻豆腐

公孫樹丸十 揚げ銀杏

木の芽 鰻甲飴 山葵

強肴 松阪牛と松茸の味しゃぶ

錦針野菜(水菜・人参・茗荷・胡瓜・白葱)

木ノ子ミックス

刻み柚子 山椒ポン酢

御食事 矢持米コシヒカリ

留 碗 赤出汁

香の物 二種盛り・秋刀魚山椒煮

水菓子 洋梨・柿・ドラゴンフルーツのレモンジュレ掛け

玄猪餅 生子ヨコレート

和風館「雅楽司」

料理長 日野 正太郎

※仕入れ状況により、料理内容が変更になる場合があります