

2026 秋「桔梗」

7,700円(税込)

前菜 旬菜三種盛り

造里 鮮魚五種盛り

小鍋 鶏つみれと旬のきのこ鍋

焼物 国産牛ロース鉄板焼

蒸し物 茶碗蒸し

揚げ物 糸よりときのこの天婦羅

食事 旬のきのこの釜飯

留碗 赤出汁

香物

水物 ほめられかぼちゃのバスクチーズと

フルーツ



※アレルギー対応は事前にご連絡ください。

当日は承れませんので予めご了承下さい。

2026秋「秋桜」

11,000円(税込)

前菜 旬菜五種盛り

造里 伊勢海老半身と鮮魚三種盛り

小鍋 奥丹波鶏と旬のきのこ鍋

焼物 甘鯛柚庵焼き

台の物 国産牛ロース鉄板焼

蒸し物 茶碗蒸し

揚げ物 大海老ときのこの天婦羅

食事 栗と旬のきのこの釜飯

留 碗 赤出汁

香の物

水物 ほめられかぼちやのバスクチーズと

フルーツ

※アレルギー対応は事前にご連絡ください。

当日は承れませんので予めご了承下さい。



2026秋「紅葉」

14,300円(税込)

先付 本日の一品

前菜 旬菜五種盛り

造里 伊勢海老一本と鮮魚三種盛り

凌ぎ 里芋饅頭

小鍋 鰯のみぞれ鍋

台の物 米沢牛ロース鉄板焼

蒸し物 茶碗蒸し

揚げ物 松茸とアンコウの天婦羅

食事 松茸の釜飯

留 椀 赤出汁

香の物

水物 ほめられかぼちやのバスケットチーズと

フルーツ

※アレルギー対応は事前にご連絡ください。

当日は承れませんので予めご了承下さい。

