

秋

9月～11月

オリジナル 和洋、四季旬菜プラン

前 菜	秋の実りおもてなし前菜
造 里	本日の鮮魚三種 秋の味覚サラダ仕立て
台の物	サーモンとイベリコ豚つくね、ロメインの瀬讃の塩鍋
強 肴	黄金比のブライニング国産鶏、冷やし焼き芋のプレッセ
温 物	穴子と栗、オリーブ地鶏卵と昆布茶の茶碗蒸し
焼き物	国産牛ヒレの炙り焼き カボチャのクロケット
御飯物	讃岐おいで米
留 椀	讃岐白味噌汁
香の物	香の物合い盛り
デザート	本日のミルフィーユと焼きリンゴ
食後のお飲み物	コーヒー又は紅茶

※仕入れによりメニューが変更になる場合がございます。