

秋

9月～11月

四季会席 和、四季旬菜プラン

前 菜	秋色旬菜
造 里	本日の鮮魚二種
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	国産蒸し鶏と冷やし焼き芋、湯葉豆乳
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	本日の旬魚と秋菜のもろみ味噌焼き経木包み
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	みたらし団子と旬果
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。