



9月 季節会席

季節会席

「笙 -しょう-」 6,000円

- 【前菜】 松茸と青菜菊花浸し
萩真丈
だし巻き玉子
海老きんとん
秋刀魚甘露煮
- 【吸物】 かぶら真丈 茶巾包み
- 【造り】 三種盛り合わせ
- 【焼物】 豊橋牛焼き 敷大根と松茸
- 【揚物】 天ぷら盛り合わせ
- 【食事】 松茸ご飯 小吸物 香の物
- 【水物】 栗ムース
わらび餅
いちじくプリン

季節会席

「琵琶 -びわ-」 8,500円

- 【前菜】 きのこと青菜浸し
海老きんとん
秋刀魚甘露煮
サーモン博多
烏賊紅葉和え
- 【吸物】 松茸土瓶蒸し
- 【造り】 牡丹海老など
四種盛り合わせ
- 【焼物】 秋刀魚みぞれいくら焼き
- 【台物】 豊橋牛焼き
- 【食事】 松茸ご飯 小吸物 香の物
- 【水物】 季節の果物
わらび餅

季節会席 三日前までの要予約

「鼓 -つづみ-」 11,000円

- 【前菜】 小茶碗蒸し
海老きんとん
秋刀魚甘露煮
サーモン博多
烏賊紅葉和え
合鴨ロース
松茸おかき揚げ
- 【吸物】 松茸土瓶蒸し
- 【造り】 牡丹海老、蟹爪など
五種盛り合わせ
- 【焼物】 カマス丹波焼き
松茸と青菜菊花浸し
- 【台物】 みかわ牛難波巻き
敷大根と松茸
- 【食事】 松茸ご飯
小吸物 香の物
- 【水物】 季節の果物 わらび餅

季節会席 三日前までの要予約

「琴 -こと-」 13,000円

- 【前菜】 小茶碗蒸し
海老きんとん
秋刀魚甘露煮
サーモン博多
烏賊紅葉和え
合鴨ロース
松茸おかき揚げ
- 【吸物】 松茸土瓶蒸し
- 【造り】 牡丹海老、蟹爪、鮑など
五種盛り合わせ
- 【焼物】 カマス若狭焼き
松茸と青菜菊花浸し
- 【台物】 みかわ牛ヒレ焼きと松茸焼き
- 【食事】 松茸焼きおにぎり茶漬け
香の物

・3日前を過ぎた季節会席「鼓」「琴」のご予約は、お電話にてご相談ください

～お祝いを、さらに華やかに～

季節会席をご利用のお客様限定で「小鯛姿焼き」を1,500円にてご用意いたします。
お食い初め、ご長寿、ご両家のお顔合わせ、ご記念日などのお席におすすめです。

※三日前までの要予約。

※小鯛姿焼きは、召し上がりやすいよう一口大にしてご提供いたします。



・写真はイメージです
・表記の料金には、規定のサービス料および税金が含まれます
・食材の入荷状況により、メニューを一部変更させていただく場合がございます