

秋の味覚  
渡り蟹 伊勢海老会席

二五、〇〇〇円

先付 渡り蟹 雲丹 すじこ

煮物 椀 薄葛仕立て すっぱん玉 舞茸 針葱 おろし生姜

造り 伊勢海老の造り

季節の造り二種 あしらい

焼物 変わり 渡り蟹 春巻き かぶら 栗 銀杏

強肴 鮑酒蒸し いろいろ野菜 加減酢ゼリー

鉢物 伊勢海老 具足煮 海老 芋 モロッコ 隠元 振柚子

御飯 渡り蟹 御飯

香の物 三種

汁 赤出汁

水菓子 季節の水菓子

上記おしながきでは京都府綾部市特別栽培米こしひかりを使用しております。

当キッチンではアレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。

不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。当店で使用しているお米は、全て国産米です。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.

Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.