

松茸味覚会席

二五、〇〇〇円

先付

松茸と菱蟹

法蓮草酢立和え

菊花

煮物椀

土瓶蒸し

松茸

鱧

車海老

三つ葉

酢立

造り

季節の造り三種

あしらい

焼物

近江牛と松茸炭火烧

焼無花果胡麻掛け

割醤油

ポン酢

岩塩

揚げ物

甘鯛松笠揚げ

松茸フライ

栗渋皮揚げ

銀杏

レモン

鉢物

松茸と蒸し鮑玉メ

生雲丹

銀飴

芽葱

振り柚子

御飯

松茸釜飯

香の物

三種

留椀

赤出汁

水菓子

季節の果物

上記おしながきでは石川県珠洲コシヒカリ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。

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.