

晩秋の魚介づくし会席

九、五〇〇円

先付

蟹錦秋和え

水菜 白菜 えりんぎ フレンチキャビア 菊花

煮物椀

スープ仕立て

紅葉鯛煮麺 占地 人参 青味 松葉柚子

造り

車海老と季節の造り二種 あしらい

凌ぎ

秋刀魚寿司 甘酢生姜

合肴

鰯山椒焼 銀杏 零余子松葉刺し

強肴

戻り鰹レアカツ

和風タルタル 玉葱入りおろしポン酢

鉢物

かぶらと烏賊団子

共地餡 法蓮草 紅葉麩 ふり柚子

御飯

紅葉鯛釜飯 茗荷 大葉

香の物

三種

留椀

赤出汁

水菓子

林檎ゼリー 又は 季節のフルーツ

上記おしながきでは富山県産米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.