

# 個室プラン 5,500 円

## Kaiseki ryori

### 前菜

季節の口取り盛り合わせ

### Appetizer

### 煮物椀

鯛葛叩き 蕪 紅葉麩 柚子

### Soup with Red snapper

### 造り

季節のお造り一種 あしらい一式

### SASHIMI

### 焼物

鱈味噌庵焼き 丸十蜜煮

### Grilled Spanish mackerel

### 蒸物

茶碗蒸し 湯葉 百合根 うなぎ 銀飴

### Japanese steamed egg custard

### 御飯

人参御飯 三つ葉 香の物 赤出汁

### Carrot rice, Miso Soup and Pickles

### 菓子

苺ミルク寄せ 苺 小倉あん

### Dessert

個室プラン 6,500 円

Kaiseki ryori

前菜

季節の口取り盛り合わせ

Appetizer

煮物椀

蟹真丈 蕪 紅葉麩 柚子

Crab dumpling Soup

造り

季節のお造り二種 あしらい一式

SASHIMI

焼物

鱈味噌幽庵焼き 丸十蜜煮

Grilled Spanish mackerel

焚物

海老芋含め煮 合鴨つみれ 青菜 ふり柚子

Simmered Duck meat and potatoes

御飯

人参御飯 三つ葉 香の物 赤出汁

Carrot rice, Miso Soup and Pickles

菓子

苺ミルク寄せ 果物 ワインゼリー ミント

Dessert

# 個室プラン 7,500 円

## Kaiseki ryori

### 前菜

季節の口取り盛り合わせ

### Appetizer

### 煮物椀

蟹真丈 蕪 紅葉麩 青菜 柚子

### Crab dumpling Soup

### 造り

季節のお造り三種 あしらい一式

### SASHIMI

### 凌ぎ

かき揚げ蕎麦 葱 七味

### Buckwheat noodles with TEMPURA

### 焼物

鰯の照り焼き あられ柚子 生姜 すぐき卸し 銀杏 むかご松葉刺し

### Grilled Yellowtail

### 焚物

海老芋含め煮 合鴨つみれ 平湯葉 青菜 ふり柚子

### Simmered Duck meat and potatoes

### 御飯

蟹御飯 柚子 三つ葉 香の物 赤出汁

### Crab rice, Miso Soup and Pickles

### 菓子

果物 ワインゼリー ミント

### Dessert