

秋の宵 御月見会席

前菜

鱧菊花和えとんぶり乗せ  
秋刀魚有馬煮  
馬鈴薯玉子 うるめ鯛  
いくら醤油漬すだち釜  
枝豆串刺し

御椀

茸色々土瓶蒸し  
松茸 舞茸 占地茸  
銀杏 鱧

御造り

本日の鮮魚三種盛り  
芽物いろいろ 山葵

焼物

杉板盛り  
鰯一塩焼き  
半熟玉子 絹皮付  
菊花蕪

合肴

熟成但馬牛塩胡椒焼き  
マッシュルーム

煮物

甘鯛粟蒸し銀あん掛け  
菊菜 松茸

食事

手打蕎麦

水菓子

季節の果物盛り合わせ

