

霜月献立

おひとり様 ¥25,000 (税抜)

先付

鮫肝と毛蟹葱味噌和え

法蓮草、長芋、ちり酢ゼリー、芽葱、花穂

前菜

鱈とその白子の柚香蒸し

巻海老、三つ葉、下仁田葱、銀箔、生姜

御椀

鮮蕎打ち

椎茸、紅葉野菜、青梗菜、木の芽

造里

厳選旬魚3種

目物一式、土佐醤油、フレークソルト

替鉢

吉次鱗焼き

聖護院蕪、友地餡、打ち葱、針柚子

焼物

飛騨牛と舞茸天

銀杏、甘長唐辛子、生七味、みぞれ酢

箸休

青紫蘇の冷製

強肴

赤座海老と海老芋

水菜、バチ子

食事

握り寿司

菊菜と百合根の吸い物

水菓子

林檎のコンポートにアールグレイジュレ

豆乳アイスクリーム、醤油麴ソース



仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます

料亭 壺中庵
03-3441-8888