

会席料理

九月二十四日～十月七日

秋分

二七、五〇〇円

先付

吉川茄子の揚げ浸し

温物

松茸と出会いの土瓶蒸し

お造

本日の鮮魚

蒸物

松茸の茶碗蒸し

強肴

無花果のコンポート

焼物

国産牛と秋野菜の朴葉焼き

煮物

甘鯛と松茸の酒蒸し

食事

松茸の釜炊きご飯

甘味

本日の甘味

※献立は変わる場合がございます。

詳しくは店舗までお問い合わせください。

※表示価格は税込です。

別途サービス料10%を頂戴します。