

初秋の御膳 — 長月 —

濃厚豆乳のババロア 生姜を効かせた冷製トマトスープ

東京うどをたっぷり使用した出汁巻き玉子

お造り盛り合わせ3種

海の幸をふんだんに使った海鮮ハンバーグ 生姜餡掛け

炭火で香ばしく焼き上げた柔豚ロース

炊き立てSORANO米 赤出汁 香の物

立飛のそら 純米大吟醸酒粕アイスクリーム 黒胡麻シガー

彩り野菜の揚げびたし エスニック風

鮮度抜群の活メ鯖とハーブサラダ

東京うどをたっぷり使用した出汁巻

お造り盛り合わせ3種

糠を纏った富士山サーモンの炭火焼き 生姜豆乳飴

割下醤油で軽く火入れした和牛と賀茂茄子

冷製よもぎ細うどん 生姜とトマトの漬けダレ

昔懐かしいほうじ茶クレーム・キャラメル

大地のサラダ

こだわり鰻とこだわり卵の う巻き

お造り盛り合わせ3種

旬の鮮魚の焼き物

彩り夏野菜の揚げびたし エスニック風

炭火で焼き上げ藁で燻製した和牛サーロイン

富士山サーモンの幽庵焼きとズッキーニの生姜ご飯

昔懐かしいほうじ茶クレーム・キャラメル

8000

10000

12000

* 別途消費税を頂戴いたします。

* 食材の仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。