

【先付け】 南京茶碗蒸し 蕎麦の実餡

【前菜】 蔓紫 榎茸 厚揚げ お浸し
無花果団子 白胡麻餡

炙りカマス押し寿司
槍烏賊 梨 白菜 旨出汁ジュレ

【お造り】 旬魚の盛り逢わせ

【椀物】 焼茄子豆腐 鱧 酢橘

【強肴】 だるま鯛
白葱のエスプーマフリット

胡桃 葱オイル

【留着】 熊本県産ハーブ鶏

焼舞茸 銀杏 蕪 里芋 栗
大黒占地 茸マデラソース

【食事】 零余子 青梗菜 ご飯

なめこと椎茸の味噌汁 香の物

【水物】 ダックワーズマロン

ラフランスシャーベット 柿

【先付け】 南京茶碗蒸し 蕎麦の実餡

【前菜】 蔓紫 榎茸 厚揚げ お浸し
無花果団子 白胡麻餡

炙りカマス押し寿司
槍烏賊 梨 白菜 旨出汁ジュレ

【お造り】 旬魚の盛り逢わせ

【椀物】 焼茄子豆腐 鱧 酢橘

【強肴】 だるま鯛
白葱のエスプーマフリット

胡桃 葱オイル

【逸品】 紅あずま芋 ビーツ パイ仕立て

【留着】 鹿児島県産黒毛和牛

焼舞茸 銀杏 蕪 里芋 栗
大黒占地 茸マデラソース

【食事】 のどぐろ 零余子 青梗菜 ご飯

なめこと椎茸の味噌汁 香の物

【水物】 ダックワーズマロン

ラフランスシャーベット 柿

【先付け】 南京茶碗蒸し 蕎麦の実餡

【前菜】 蔓紫 榎茸 厚揚げ お浸し
無花果団子 白胡麻餡

炙りカマス押し寿司
槍烏賊 梨 白菜 旨出汁ジュレ

【お造り】 旬魚の盛り逢わせ

【椀物】 焼茄子豆腐 鱧 酢橘

【強肴】 銀鱈
白葱のエスプーマフリット

胡桃 葱オイル

【逸品】 紅あずま芋 ビーツ パイ仕立て

【留着】 鹿児島県産黒毛和牛

焼舞茸 銀杏 蕪 里芋 栗
大黒占地 茸マデラソース

【食事】 桜鮎

なめこと椎茸の味噌汁 香の物

【水物】 ダックワーズマロン

ラフランスシャーベット 柿