

【先付け】 栗の茶碗蒸し

【前菜】 蔓紫 榎 無花果 白和え
シャドークイーンあられ揚げ

黒胡麻豆腐
太刀魚の押し寿司

【お造り】 旬魚の盛り合わせ 4種

【椀物】 焼鱧真丈 冬瓜 柚子

【強肴】 秋鮭の低温蒸し
牛蒡のポターージュ 薩摩芋 蕪 牛蒡

【留着】 熊本県産ハーフ鶏
秋茄子のデクリネゾン

田楽味噌ソース 空心菜 銀杏

【お食事】 茸 青梗菜 炊込みご飯
九条葱と里芋の味噌汁 香の物

【水物】 秋のマチエドニア
抹茶のテリーヌシヨコラ

紅あずまモンブラン仕立て

【先付け】 栗の茶碗蒸し

【前菜】 蔓紫 榎 無花果 白和え
シャドークイーンあられ揚げ

黒胡麻豆腐
太刀魚の押し寿司

【お造り】 旬魚の盛り合わせ 5種

【椀物】 焼鱧真丈 冬瓜 柚子

【強肴】 秋鮭の低温蒸し
牛蒡のポターージュ 薩摩芋 蕪 牛蒡

【逸品】 穴子リゾット

鹿児島県産黒毛和牛
秋茄子のデクリネゾン

田楽味噌ソース 空心菜 銀杏

【お食事】 だるま鯛 茸 青梗菜 炊込みご飯
九条葱と里芋の味噌汁 香の物

【水物】 秋のマチエドニア
抹茶のテリーヌシヨコラ

紅あずまモンブラン仕立て

【先付け】 栗の茶碗蒸し

【前菜】 蔓紫 榎 無花果 白和え
シャドークイーンあられ揚げ

黒胡麻豆腐
太刀魚の押し寿司

北海道産帆立のソテー

【お造り】 旬魚の盛り合わせ 5種

【椀物】 焼鱧真丈 冬瓜 柚子

【強肴】 秋鮭の低温蒸し
牛蒡のポターージュ 薩摩芋 蕪 牛蒡

【逸品】 穴子リゾット

鹿児島県産黒毛和牛
秋茄子のデクリネゾン

田楽味噌ソース 空心菜 銀杏

【お食事】 甘鯛 茸 青梗菜 炊込みご飯
九条葱と里芋の味噌汁 香の物

【水物】 秋のマチエドニア
抹茶のテリーヌシヨコラ

紅あずまモンブラン仕立て