

桜坂ONO 千秋万歳 月(6380)

【先付け】 秋茄子のスープ仕立て

百合根 とんぶり 穂紫蘇

【前菜】 安納芋豆腐 銀杏 山葵

法蓮草 榎 梨 お浸し 菊花

里芋 雪嶺茸 天婦羅 赤味噌塩

【お造り】 御造り盛り合わせ

【椀物】 零余子真丈 秋鱧 酢橘 赤紫蘇

【強肴】 秋鮭幽庵焼 餅米 蕪ソース

白髪葱 柚子オイル

【留肴】 熊本県産ハープ鶏 茸ソース じゃが芋

ピーツ 南瓜ソース

マッシュルームの土

【御食事】 まと鯛 牛蒡有馬きんぴら

なめこ 南関揚げ味噌汁

自家製香の物

【水物】 紅芋モンブランパイ 紅あずまコンポート

ラフランスと瀬戸内レモンのシャーベット

桜坂ONO 千秋万歳 花(9680)

【先付け】 秋茄子のスープ仕立て

百合根 とんぶり 穂紫蘇

【前菜】 安納芋豆腐 銀杏 山葵

法蓮草 榎 梨 お浸し 菊花

里芋 雪嶺茸 天婦羅 赤味噌塩

【お造り】 御造り盛り合わせ

【椀物】 零余子真丈 秋鱧 酢橘 赤紫蘇

【強肴】 秋鮭幽庵焼 餅米 蕪ソース

白髪葱 柚子オイル

【逸品】 マスカルポーネ茶碗蒸し 無花果 生ハム

【留肴】 鹿児島県産黒毛和牛 茸ソース じゃが芋

ピーツ 南瓜ソース

マッシュルームの土

【御食事】 まと鯛 牛蒡有馬きんぴら

なめこ 南関揚げ味噌汁

自家製香の物

【水物】 紅芋モンブランパイ 紅あずまコンポート

ラフランスと瀬戸内レモンのシャーベット

桜坂ONO 千秋万歳 極(12980)

【先付け】 秋茄子のスープ仕立て

百合根 とんぶり 穂紫蘇

【前菜】 秋鯖押し寿司 海苔

安納芋豆腐 銀杏 山葵

法蓮草 榎 梨 お浸し 菊花

里芋 雪嶺茸 天婦羅 赤味噌塩

【お造り】 御造り盛り合わせ

【椀物】 零余子真丈 秋鱧 酢橘 赤紫蘇

【強肴】 秋鮭幽庵焼 餅米 蕪ソース いくら

白髪葱 柚子オイル

【逸品】 マスカルポーネ茶碗蒸し 無花果 生ハム

【留肴】 鹿児島県産黒毛和牛 茸ソース じゃが芋

ピーツ 南瓜ソース

マッシュルームの土

【御食事】 銀鱈 牛蒡有馬きんぴら

なめこ 南関揚げ味噌汁

自家製香の物

【水物】 紅芋モンブランパイ 紅あずまコンポート

シルクスイートチップ 渋皮栗デイツップ

ラフランスと瀬戸内レモンのシャーベット