

秋 ライト会席 お品書き

先付 秋の温製蒸し野菜

造里 金箔北寄貝殻盛り

温鍋 松茸と秋鱧の御鍋

酢の物 ブワイ蟹のサラダ

焼き物 洞爺牛の朴葉味噌焼き

蒸し物 雲丹のせ玉地蒸し

食事 松茸の土鍋飯

香の物 べったら・赤蕪・胡瓜の糠漬け

止碗 落葉茸の熊笹味噌汁

デザート 壮瞥町浜田果樹園より秋の実のり
特製オリジナルスイーツ

※仕入れの都合により内容が異なる場合がございます。