

神無月 四千円 御献立

【先付】 琥珀羹 梨と豆腐のすり流し

生雲丹 長芋 菊花 三つ葉 稻穂

【向付】 沖物

【焼物】 鱈照焼 刻み大葉

エシヤロット味噌添え はじかみ

【凌ぎ】 焼秋刀魚棒寿し 酢橘 生姜甘酢漬

【炊合】 小蕪 秋茄子 栗 紅葉麩 法蓮草

【揚物】 季節の素材

【酢物】 柿 水菜 独活 菊 もって菊

胡麻ネーズ和え いくら

【食事】 手打ちせいろ蕎麦

【甘味】 水菓子



日本蕎麦 懐石 御狩野

料理長 指田 英行