

花むさし会席

“Hanamusashi Kaiseki”



先 付
Chef's Speciality

枝豆の摺り流し
コンソメゼリー

前 菜
Assorted Appetizer

菊花釜 ますこ長芋
青菜菊花浸し
海老手毬寿司 渋皮栗甘露煮
松葉蕎麦 笹巻き麩

お 碗
Soup

土瓶蒸し
名残鰻 秋茸 海老 三つ葉 すだち

造 り
Sashimi

本日の盛り合わせ
芽物いろいろ わさび

煮 物
Simmered Dish

秋茄子と無花果 煮おろし
浅月 針唐辛子

強 肴
Grilled Dish

イセエビの鬼殻焼き うに玉仕立て
または
石焼き 国産牛サーロイン
にんにくだれ おろしぼん酢 生野菜

食 事
Rice

握り寿司三種 細巻き 赤出汁

デザート
Dessert

柿の上生菓子

¥17,000