
かご御膳
Set Menu "KAGO"



先 付
Chef's Speciality

造 り
Sashimi

御 膳(八 寸/猪 口/煮 物/揚 物/焼 物)
Set (Pod Dish / Vinegar Dish / Simmered Dish / Fried Dish / Grilled Dish)

食 事
Rice

デザート
Dessert

¥7,800

とき
季
“Toki Kaiseki”

先 付 南瓜豆腐
Chef's Speciality クコの実 三つ葉 とんぶり餡

前 菜 菊花釜 ますこ長芋
Assorted Appetizer 青菜菊花浸し
海老手毬寿司
菊花長芋 酒盗チーズ
渋皮栗甘露煮
松葉蕎麦
笹巻き麩

お 椀 秋鮭真丈 沢煮仕立て
Soup

造 り 本日の盛り合わせ
Sashimi 芽物いろいろ わさび

焼 物 鱸のずんだ焼き 長芋柚香焼き
Grilled Dish

煮 物 秋茄子と無花果 煮おろし
Simmered Dish 浅月 針唐辛子

食 事 菊花なめこ御飯 赤出汁 漬物
Rice

デザート 無花果の羊羹
Dessert

¥10,000

料理長特別会席

“Special 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
名残鱧 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

焼 物
Grilled Dish

サーモンと秋茸 味噌バター焼き

煮 物
Simmered Dish

秋茄子と無花果 煮おろし
浅月 針唐辛子

強 肴
Stone Grilled

海鮮石焼き 酒盗飴
帆立貝 いか 椎茸 青唐辛子

食 事
Rice

菊花雑炊

デザート
Dessert

柿の上生菓子

¥13,000