

味 あじどころ 処

まだまだ暑さのつづく夜長月の季節になりました。
夏の名残を感じつつ秋を先取りした食材が彩る季節会席をご堪能ください。



季節会席

お一人様 15,000円 (税込16,500円)

- ◆ 前 菜 ホタテ法蓮草とびこ和え
東京X豚串カツ
椎茸海老射込み
秋刀魚南蛮漬け
シルクスイーツきんとん
- ◆ 吸 物 甘鯛塩焼き 松茸
- ◆ 造 里 厳選三種盛り あしらい一式
- ◆ 焼 物 黒毛和牛ヒレ肉 カマス
杉板焼 揚げ銀杏
- ◆ 箸 休 牛蒡いんげん豆信田巻き
南瓜 小芋 茄子
- ◆ 揚 物 天婦羅三種盛合せ
- ◆ 強 肴 太刀魚 萩真丈
湯葉餡かけ
- ◆ 食 事 秋鮭といくら土鍋御飯
赤出汁 香の物
- ◆ 水菓子 南京プリン

おすすめの一品

黒毛和牛ヒレ肉と
鮮魚の杉板焼き

杉板にのせた食材をじっくりと焼き上げた風味豊かな一品です。日本の伝統的な調理法で仕上げた味わいをぜひご賞味ください。