

5F 和 食

味 あじどころ 処

Japanese | Ajidokoro

夏の名残と秋の彩りが織りなす旬の味覚を繊細な技で仕立てました。
皆様への深い感謝と益々のご多幸を願い創業祭特別会席をご用意いたしました。

季節会席

お一人様 **15,000円** (税込16,500円)

- ◆ 前 菜 太刀魚南蛮漬け
車海老黄身醤油焼き
鮎甘露煮
法蓮草焼き鮭お浸し かぼす釜
粟麩2色田楽
- ◆ 吸 物 松茸土瓶蒸し
- ◆ 造 里 厳選三種盛り あしらい一式
- ◆ 焼 物 黒毛和牛西京焼き
本しめじ 紅葉麩 杉板
- ◆ 箸 休 萩真丈 菊花餡かけ
- ◆ 揚 物 天婦羅盛合せ
- ◆ 強 肴 あこう煮付け
- ◆ 食 事 茸と銀杏の土鍋御飯
赤出汁 香の物
- ◆ 水菓子 マスカットと巨峰の
ゼリー寄せ

おすすめの一品



萩真丈 菊花餡かけ

秋を象徴する萩と菊を一皿に表現しました。ふんわりとした萩真丈に、彩り豊かな菊花餡で上品に仕上げた、季節感あふれるお料理です。

※食材は仕入れ状況により変更になる場合がございます。予めご了承ください。 ※上記価格に別途サービス料10%を頂戴いたします。