



Japanese course menu “autumn”

日本料理コース お献立て《秋》

～田原からのお便り～

12,100円

甘 味	食 事	鍋 物	揚 物	煮 物	焼 物	造 り		前 菜	先 付
秋の果物ゼリー掛け	秋鮭と黄菊の菜飯く鍋物のあおさ出汁を纏わせてく	伊良湖天然紅葉鯛と三河湾産あおさ海苔の鍋	田原産どうまい牛乳の天婦羅 山椒塩	岡崎八丁町カクキュウの味噌を使った丸茄子田楽	三河湾産河豚の石焼発砲酒蒸し	三河湾とれたて鮮魚四種盛り合わせ 昼セリ仕入れ		田原からのお便り 干し柿白和え 秋鯖棒寿司 薩摩芋檸檬茶巾 松笠慈姑 銀杏松葉 落ち葉チップ 福煮凝り 辛子	焼き茄子豆腐 とんぶり 生姜 旨酢出汁

※ ご料金は全て税込価格となります。
※ 季節や仕入れ状況により献立が変わる場合がございます。