

秋御膳

(半精進膳)

七、〇〇〇円

- 先付 菊花浸し(菊花 春菊 舞茸 北寄貝 すだち)
- 吸物 萩真薯 鱧 松茸 青味 口柚子
- 刺身 鮪 鰯 車海老 紋甲花作り 妻一式
- 焼肴 朴葉焼(豚角煮 車海老 半熟玉子 えび芋 万願寺 さつま芋 銀杏)
- 煮物 茄子煮寄せ 近江蒟蒻 南京 ヤングコーン 椎茸 絹さや 紅葉麩
- 油物 天麩羅(海老 鮪 ずわい蟹 春菊 舞茸 茄子)
- 中皿 豚ロース低温蒸し 豚フィレ昆布 焼きリンゴジャム ブルーベリーソース
- 温物 茶碗蒸し
- 食事 釜飯/寿司/ご飯味噌汁セット 以上三点から一点お選び下さい。
- しのぎ 一口蕎麦
- 水菓子 チーズケーキ 柿 アップルケーキ 有の実 葡萄 タルト



秋御膳 7,000円(税別)

令和二年秋期仕様

仕入れの状況により料理内容が写真と異なる場合がございます。



株式会社 志百家

<http://www.simoya.jp/>

本社 岩手県盛岡市厨川1丁目8-6

事業本部 滝沢市土沢442

TEL: 019-699-3366 FAX: 019-699-3200