

秋御膳

(半精進膳)

八、〇〇〇円

- 先付 胡桃豆腐 胡桃プラムース パセリ
- 前菜 土瓶蒸し(鱧) 車海老 鶏 松茸 三つ葉 巢立ち)
- 刺身 本鮪 つぶ貝 牡丹海老 紋甲烏賊 妻一式
- 煮物 瀬田鰯煮付 筒牛蒡 木の葉南瓜 紅葉人参 椎茸 針生姜
- 焼肴 秋の吹き寄せ(甘鯛沖津干し 銀陸奥照焼 車海老姿焼 さつま芋 栗 銀杏)
- 鍋 松茸入り和牛ロース鍋 県産野菜色々
- 油物 大海老蓑揚げ 鮪 舞茸 春菊 レモン
- 洋皿 豚ロース低温蒸し 豚フィレ昆布蒸し 焼林檎ジャム 青唐辛子 ブルーベリーソース
- 温物 ミニ茶碗蒸し
- 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 アップルケーキ 黄桃タルト ムース(柿 有の実 ぶどう)



秋御膳 8,000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。



志百家

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