

料理長特別会席 ¥15,000

前菜

- ・ 蕪花果 燻しサーモン 黄身酢
- ・ 菊花 菊菜 胡麻浸し
- ・ 秋刀魚棒寿司 有馬山椒
- ・ さつまいも 芋栗見立て
- ・ 烏賊米麴漬け
- ・ 木の子白和え 三つ葉 枸杞の実
- ・ 茄子の煮浸し 海老 公孫樹長芋 糸賀喜

御椀

- 清まし仕立て
- 鶏親子豆腐 紅葉人参 針青葱

御造り

- 旬の魚盛り合わせ
- 添え物色々 土佐醤油

焼物

- エゾアワビのステーキ 焼き野菜
- 生海苔バターソース

煮物

- とちぎ和牛「匠」すき焼き仕立て替わり
- 彩り野菜 半熟卵

御食事

- 握り寿司 がり生姜
- 汁物

水菓子

- デザートプレート

那須会席 ¥12,000

前菜

- ・煮花果 煙しサーモン 黄身酢
- ・菊花 菊菜 胡麻浸し
- ・秋刀魚棒寿司 有馬山椒
- ・さつまいも芋栗見立て
- ・烏賊米麴漬け
- ・木の子白和え 三つ葉 枸杞の実
- ・茄子の煮浸し 海老 公孫樹長芋 糸賀喜

御椀

- 清まし仕立て
- 鶏親子豆腐 紅葉人参 針青葱

御造り

- 旬の魚盛り合わせ
- 添え物色々 土佐醤油

焼物

- 和牛ステーキ 彩り焼き野菜

蓋物

- 鰯酒蒸し
- 白菜 人参 きくらげ 水菜 生姜

油物

- 茄子はさみ揚げ 二身椎茸
- 栗甘露煮 菊菜 岩塩

酢の物

- 蒸したらばかに
- 蛇腹胡瓜 若布 かに酢

御食事

- 日本そば
- 青さ海苔天 打ち葱 喰い出汁

水菓子

- 黒胡麻チーズケーキ
- 梨 ぶどう

思川会席 ¥9,500

前菜

- ・ 煮花果 煙しサーモン 黄身酢
- ・ 菊花 菊菜 胡麻浸し
- ・ 秋刀魚棒寿司 有馬山椒
- ・ さつまいも 芋栗見立て
- ・ 烏賊米麴漬け
- ・ 木の子白和え 三つ葉 枸杞の実
- ・ 茄子の煮浸し 海老 公孫樹長芋 糸賀喜

御椀

- 清まし仕立て
- 鶏親子豆腐 紅葉人参 針青葱

御造り

- 旬の魚盛り合わせ
- 添え物色々 土佐醤油

焼物

- 合鴨ロース 燗焼き 紅葉麩
- 法蓮草 じゃがいも

蓋物

- 鰯酒蒸し
- 白菜 人参 きくらげ 水菜 生姜

油物

- 茄子はさみ揚げ 二身椎茸
- 栗甘露煮 菊菜 岩塩

御食事

- にぎり寿司 がり生姜
- 赤出汁

水菓子

- 黒胡麻チーズケーキ
- 梨 ぶどう

日光会席 ¥7,300

前菜

- ・ 煮花果 煙しサーモン 黄身酢
- ・ 菊花 菊菜 胡麻浸し
- ・ 秋刀魚棒寿司 有馬山椒
- ・ さつまいも 芋栗見立て
- ・ 烏賊米麴漬け
- ・ 木の子白和え 三つ葉 枸杞の実
- ・ 茄子の煮浸し 海老 公孫樹長芋 糸賀喜

御椀

- 清まし仕立て
- 鶏親子豆腐 紅葉人参 針青葱

御造り

- 旬の魚盛り合わせ
- 添え物色々 土佐醤油

焼物

- 合鴨ロース 鍛焼き 紅葉麩
- 法蓮草 じゃがいも

蓋物

- 鰯酒蒸し
- 白菜 人参 きくらげ 水菜 生姜

油物

- 茄子はさみ揚げ 二身椎茸
- 栗甘露煮 菊菜 岩塩

御食事

- 日本そば
- 青と海苔天 打ち葱 喰い出汁

水菓子

- 黒胡麻チーズケーキ
- 梨 ぶどう

尾瀬会席 ¥6,000 (ランチのみ)

先付け

・烏賊と木の子の白和え 三つ葉 枸杞の実

・茄子の煮浸し 海老 公孫樹長芋 糸賀喜

御造里

旬の魚盛り合わせ

添え物色々 土佐醤油

焼物

合鴨ロース 鉄焼き 紅葉麩

法蓮草 じゃがいも

蓋物

鰯酒蒸し

白菜 人参 きくらげ 水菜 生姜

油物

茄子はさみ揚げ 二身椎茸

栗甘露煮 菊葉 岩塩

御食事

日本そば

青と海苔天 打ち葱 喰い出汁

水菓子

紫芋シエラート

梨 ぶどう