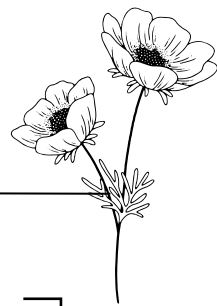


季節の和洋会席 長月 神無月 霜月

2026 (令和 8) 年 9 月 1 日 ~ 2026 (令和 8) 年 11 月 30 日



「旬香」 しゅんか 六, 五〇〇円

全十一品

前菜	旬菜三種盛り合せ
造り	三種盛り合せ
煮物	土瓶蒸し
小鍋	黒豚と季節の野菜梅酒蒸し 黒胡麻ぽん酢
洋菜	太刀魚の海老ムース巻 メゴチのポテト衣
洋皿	国産交雑牛と木の子トマト煮 ほうれん草ヌイユ添え
酢の物	サーモン 南瓜 その他 橙ドレッシング
食事	松茸ご飯
香の物	二種盛り
留 椀	味噌汁
デザート	ブランマンジェ 柿ソース

「悠宴」 ゆうえん 八, 〇〇〇円

全十三品

食前酒	季節の果実酒
前菜	旬菜五種盛り合せ
造り	四種盛り合せ
煮物	土瓶蒸し
小鍋	黒豚と季節の野菜梅酒蒸し 黒胡麻ぽん酢
洋菜	イトヨリの海老ムース巻 のどぐろポテト衣 木の子味噌にて
洋皿	国産交雑牛と木の子トマト煮 ほうれん草ヌイユ添え
酢の物	サーモン 南瓜 その他 橙ドレッシング
食事	松茸御飯
香の物	三種盛り
留 椀	味噌汁
デザート	ブランマンジェ 柿ソース デミコーヒー

「華宴」 かえん 一〇, 〇〇〇円

全十三品

食前酒	季節の果実酒
前菜	旬菜七種盛り合せ
造り	五種盛り合せ 氷鉢盛り
煮物	土瓶蒸し
小鍋	黒豚と季節の野菜梅酒蒸し 黒胡麻ぽん酢
洋菜	アワビのベアルネーズソース のどぐろポテト衣 木の子味噌にて
洋皿	国産交雑牛ステーキ フォレスティーヌソース
酢の物	サーモン 南瓜 その他 橙ドレッシング
食事	松茸御飯
香の物	三種盛り
留 椀	味噌汁
デザート	ブランマンジェ 柿ソース デミコーヒー

