

9-10月「水澄む山彩る秋の御献立」 A会席 全12品



「水澄む山彩る秋の御献立」 A会席 全12品

※◎＝グレードアップ料理、同じ料理名で◎が付くものにつきましては内容が変わっております。

- 【食前杯】 さんざし林檎ビネガー ◎
- 【旬彩】 錦秋 ◎
- 【吸物】 丸仕立て 鱧と松茸 ◎
- 【割鮮】 本日の鮮魚盛り ◎
- 【温物】 鮪松茸玉締め ◎
- 【焼物】 甘鯛萩焼 ◎
- 【進肴】 車海老春巻 ◎
- 【台物】 和牛きのこ鍋 どんぶりとりろろ ◎
- 【食事】 松茸の五目壺飯 ◎
- 【留椀】 清汁仕立て
- 【香物】 盛り合せ
- 【水物】 加賀棒茶ロール 塩麴ジェラート 他 ◎

■御献立ポイント

- 【吸物】 松茸の香りと鱧の食感の相性を楽しむ土瓶蒸し。
- 【台物】 きのこの味が引き立つよう、敢えてシンプルな醤油ベースの鍋に。
柔らかな特選和牛と一緒に沸かせてから、とろろを豪快にお掛けください。
- 【食事】 秋の香りをたっぷりと閉じ込めた壺飯。

9-10月「水澄む山彩る秋の御献立」 B会席 全10品



「水澄む山彩る秋の御献立」 B会席 全10品

※◎グレードアップ料理、同じ料理名で◎が付くものにつきましては内容が変わっております。

【食前杯】 柑橘林檎ビネガー

【旬彩】 錦秋 ◎

【割鮮】 本日の鮮魚盛り ◎

【温物】 蕪煮 海老黄金煮 ◎

【焼物】 茸の朴葉焼 ◎

【進肴】 大根無限煮 鴨口ーヌ煮 ◎

【台物】 和牛モモ肉 穴子柳川鍋 ◎

【食事】 松茸ひじき御飯 焼茶漬け ◎

【香物】 盛り合せ

【水物】 棒茶羊羹 焼林檎 他 ◎

■御献立ポイント

○【旬彩】 秋の松ぼっくりをイメージして松笠揚にはアーモンドをトッピング。

蟹爪を持ってがぶりと頬張るのがおすすめ。

○【焼物】 朴葉と茸の香りを閉じ込めた、開けるのが楽しみになる一品。

○【台物】 玉子でとじたやさしい味わいとボリュームを兼ね備えた、ほっこり温まる鍋。

9-10月「水澄む山彩る秋の御献立」 C会席 全11品



「水澄む山彩る秋の御献立」 C会席 全11品

※◎グレードアップ料理、同じ料理名で◎が付くものにつきましては内容が変わっております。

【食前杯】 柑橘林檎ビネガー

【旬彩】 錦秋

【割鮮】 本日の鮮魚盛り

【温物】 信田巻

【焼物】 金目鯛サラダ焼

【進肴】 鮭テリーヌ

【台物】 能登豚きのご鍋

【食事】 松茸の五目釜飯

【留椀】 清汁仕立て

【香物】 盛り合せ

【水物】 抹茶ムース 他

■御献立ポイント

○【台物】 石川のブランド肉、能登豚を使用。

豊かな旨味を秋の香りとともにお楽しみください。

○【食事】 3会席のなかでは唯一釜飯でのご用意になります。