## 神 無 月 お すす **厚**夜共 め 六〇五〇 稅込

先付 無花果利休寄せ 山葵

煎菜 実りの秋に因んで

稲穂素麺、俵厚焼き玉子、鶉玉子ねずみ

柿スモークサーモン手毬寿司、

銀杏生麩、秋刀魚万年煮

柿の白和え、南瓜松風

椀物 松茸と鱧の土瓶蒸し 酢橘

銀杏、海老、三つ葉、 絹豆腐

煮物 秋茄子釜に鰊素麺

造

季節のお刺身盛り合わせ

オクラ、紅葉麩、

松茸春巻き、鳴門金時

揚物

海老アボカドチーズ衣揚げ

**止**椀 赤出汁

御飯 栗と金時豆のごはん

香物 三種盛り

水物 南瓜プリン、ずんだ餅

梨シャーベット

食後 コーヒー又は紅茶

その他

**※** おてがるコース(凮のみ)

おまかせコース

四七三〇円 (税込)

(<u>【</u> 夜 七九二〇円

**※** 御予約お願い申し上げます。

(税込) ,t 1. 583-0141

仕入れの都合により多少メニューを変更することが

ございますがご了承願います

**※** 

(078)