

DINNER MENU

2021.09.08-2021.11.16

黄昏



先 附

フォアグラの玉蒸し 焼き餅 銀餡 くこの実
手作り胡麻豆腐 海老 三度豆油霜 黒枝豆
いくら アーモンド 黄味醤油 ベリーラ

椀盛り

七草菊花仕立て 松茸 はなびら茸 白まいたけ なめこ
柳まつたけ かきの木茸 ぶな占地 玉子豆腐 紅葉人参 柚子 黄菊

造 り

真鯛ばらこ和え 香味野菜 ぼん酢餡
本鮪 縞鰹 青利烏賊 あしらい 藻塩 土佐醤油

焼 肴

太刀魚若狭焼き 柔らか牛蒡土佐塗し 菊かぶら
揚げ松葉麵 和風バルサミコのソース

温 物

蓮根饅頭 煮込み穴子 針葱生姜 海老そぼろ餡

台の物

そずり鍋仕立て 兵庫県産黒毛和牛ロース 湯葉巻野菜
レタス エリンギ 粟麩 豆腐 黒七味

食 事

湯葉山椒ごはん 赤出汁 香の物

又は

半田麵の煮麵と野菜のかき揚げ

水菓子

フルーツジュレ掛け メロン ぶどう 甘夏 ベリー
金澤ほうじ棒茶のプリン 黒蜜

10,000 (税込11,000円)

税込価格に別途サービス料10%を申し受けます。

写真はイメージです。

仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。

当店で使用しているお米は国産です。

日本料理

ZIGI

時 宜