

DINNER MENU

2021.09.08-2021.11.16

夕渚



先 附

秋の実の白掛け 柿 栗 洋梨 零余子 銀杏 松の実
鯖黒シャリ棒寿司 酢取り茗荷 酢橘
松茸の玉蒸し フォアグラの鉄焼き 松茸の泡 粗挽き黒胡椒

椀盛り

直火仕立て 松茸 丁子麩 車海老 鱧摘入れ 三つ葉 酢橘

造り

平日昆布押し造り 香味野菜 赤卸し ぼん酢餡
本日のお造り三種 あしらい 藻塩 土佐醤油

台の物

田舎味噌炊き 伊勢海老 夜越し芋
ミニ青梗菜 針葱生姜 木の芽

油 物

天然鯛の唐揚げ 三つ葉 紅白素麺 水溶き柚子胡椒 菊花餡

替り鉢

黒毛和牛フィレ肉の低温調理
松茸のフライ ベビーリーフ 山葵と和風バルサミコのソース

食 事

湯葉山椒ごはん 赤出汁 香の物
又は
半田麺の煮麺と野菜のかき揚げ

水菓子

和三盆糖のムース 黒豆のアイス ぶどう ベリー
丹波篠山産栗の渋皮煮 黒糖タピオカ餅 黒蜜

13,000円 (税込14,300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