

DINNER MENU

2022.09.08-2022.10.31

明月

～めいげつ～



先附

恵壽卵のムース 雲丹

べっこう餡 山葵

前菜

茸の南禅寺蒸し 海老ゼリー

うさぎ百合根 かます棒寿司

椀

やまゆりポーク沢煮仕立て

造り

さわら 勘八 鯛

煮物

金目鯛酒蒸し

松茸 豆腐

強肴

濱牛鍋 黒毛和牛ロース

飯

釜炊き白飯

甘味

秋の果物ゼリー掛け

和栗の求肥包み

10,000円（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。

