



ご法要やご会食に葉月会席



【3000コース】

秋の実の白和え
 茶碗蒸し 生海苔あん
 本日のお造り三種盛り
 秋刀魚梅肉揚げ
 鶏肉と里芋の治部煮風
かたじけなく
 鰯のきのこ田楽焼き
 自家打ちせいろ蕎麦
 わらび餅

【4000コース】

秋の実の白和え漬け
 茶碗蒸し 浅蜷あん
 本日のお造り四種盛り
 舞茸肉巻き揚げ
 里芋揚げまんじゅう
 サーモン丹波焼き
 自家打ちせいろ蕎麦
 栗のエクレア

【5000コース】

胡麻豆腐
 茶碗蒸し 松茸あん
 本日のお造り四種盛り
 ピーマン牡蠣詰め揚げ
 本日の寿司
 鮎の有馬煮
 黒毛和牛ステーキ 旬野菜添え
 自家打ちせいろ蕎麦
 栗ロールケーキ



※仕入れの都合により内容を変更させて頂く場合がございます。また苦手な食材、アレルギー等ございましたらご予約時に、お申しつけ下さい。

※コースには別途消費税10%と個室料(10%)を頂戴致します。

※写真はイメージです。



ご予約、お問い合わせは
 ☎045(563)6198